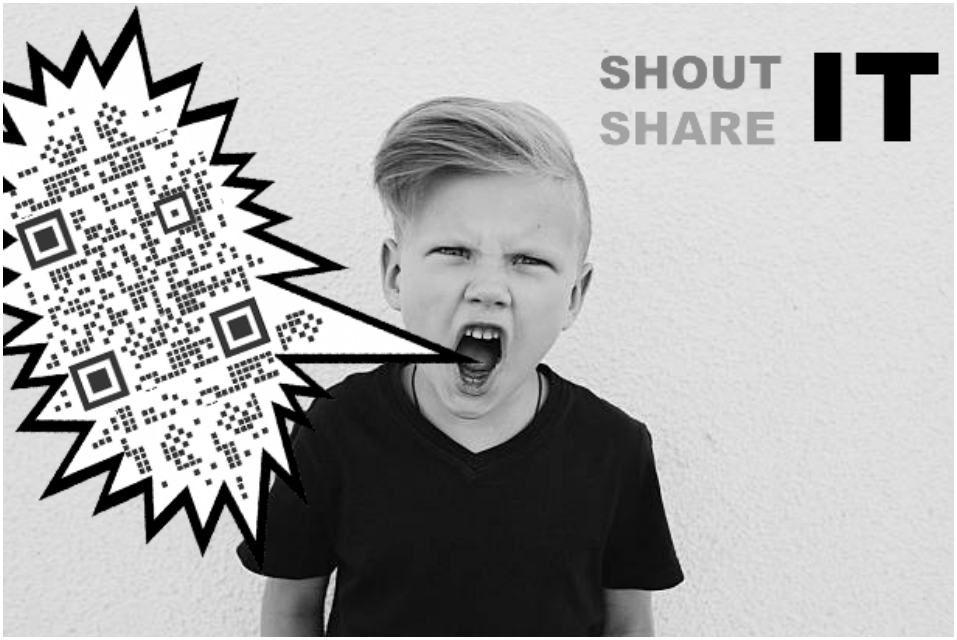
лучшие рецепты
Деликатес в мундире
вкуснейшие блюда из картофеля
рипол классик


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Картофель отварной, тушеный, жареный, запеченный в фольге… Основные способы приготовления этого популярного во всем мире овоща известны каждому. Но мало кто знает, сколько на самом деле интересных блюд можно приготовить из картофеля. В этой книге собраны рецепты, которые помогут разнообразить ваше меню. В будни и праздники вы сможете удивлять и радовать гостей и домашних вкуснейшими блюдами.

- Составитель: Соня Аппетитная
  - ○ ПРЕДИСЛОВИЕ
  - ○ ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ
    - ■ САЛАТЫ
      - ■ Картофельный салат с яблоками
      - ■ Картофельный салат с яблоками по-белорусски
      - ■ Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром
      - ■ Картофельный салат с квашеной капустой
      - ■ Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами
      - ■ Картофельный салат с красной фасолью
      - ■ Картофельный салат с красной фасолью и яблоками
      - ■ Картофельный салат с белой фасолью
      - ■ Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами
      - ■ Картофельный салат с солеными груздями
      - ■ Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом
      - ■ Картофельный салат с белокочанной капустой
      - ■ Картофельный салат с консервированным зеленым горошком
      - ■ Картофельный салат со свеклой
      - ■ Овощной торт
      - ■ Картофельный салат с баклажанами
      - ■ Картофельный салат с яйцами и сливками
      - ■ Картофельный салат с чесноком
      - ■ Картофельный салат с редисом и зеленым горошком
      - ■ Картофельный салат с яблоками и

- сельдереем
- Картофельный салат с вареными яйцами
- Картофельный салат с морковью и квашеной капустой
- Картофельный салат с морской капустой
- Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком
- Картофельный салат со сладким перцем
- Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком
- Картофельный слоеный салат
- Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком
- Картофельный салат по-русски
- Картофельный салат с хреном

- ВИНЕГРЕТЫ
  - Винегрет пикантный
  - Винегрет с яблоками
  - Винегрет с красной фасолью
  - Винегрет с цветной капустой
  - Винегрет с грибами
  - Винегрет с мочеными яблоками

- ГЛАВА 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - СУПЫ
    - Картофельный суп классический
    - Картофельный суп с пшеном
    - Картофельный суп со свиным шпиком
    - Картофельный суп с манной крупой
    - Картофельный суп с перловой крупой
    - Картофельный суп с горохом
    - Картофельный суп с брынзой
    - Картофельный суп с кислым молоком
    - Картофельный суп с капустой и помидорами
    - Картофельный суп с жареными помидорами
    - Картофельный суп с сыром
    - Картофельный суп со щавелем
    - Картофельный кулеш
    - Картофельный суп с бараниной
    - Картофельный суп с соей
    - Картофельный суп по-крестьянски
    - Картофельный суп с сосисками
    - Картофельный суп с гренками из творога

- Картофельный суп с фасолью
- Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем
- Картофельный суп-лапша
- Картофельный суп с опятами
- Картофельный суп с белыми грибами
- Картофельный суп с лисичками и морковью
- Картофельный суп с курицей и кореньями
- Картофельный суп в горшочке
- Картофельная похлебка с грибами и специями
- Картофельная похлебка по-старорусски

- СУПЫ-ПЮРЕ
  - Картофельный суп-пюре с беконом
  - Картофельный суп-пюре с говяжьей печенью и морковью
  - Картофельный суп-пюре с морским языком
  - Картофельный суп-пюре с красной фасолью
  - Картофельный суп-пюре с беконом и помидорами
  - Картофельный суп-пюре на курином бульоне с шампиньонами
  - Картофельный суп-пюре с крабовым мясом
  - Картофельный суп-пюре со спаржей
  - Картофельный суп-пюре с лисичками на молоке
  - Картофельный суп-пюре с ветчиной
  - Картофельный суп-пюре с курицей и цветной капустой
  - Картофельный суп-пюре с говядиной и ячневой крупой
  - Картофельный суп-пюре с курицей
  - Картофельный суп-пюре с морским окунем и солеными огурцами
  - Картофельный суп-пюре с луком-пореем и чесноком
  - Картофельный суп-пюре с гренками
  - Картофельный суп-пюре с сыром и брокколи
  - Картофельный суп-пюре с чесноком
  - Картофельный суп-пюре с креветками
  - Картофельный суп-пюре с ржаным хлебом

- ЩИ, БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ
  - Щи быстрые
  - Щи зеленые
  - Щи по-военному
  - Щи с белыми грибами
  - Щи летние
  - Щи на курином бульоне
  - Щи с яблоками
  - Борщ с пампушками по-украински
  - Борщ по-домашнему
  - Борщ постный
  - Борщ прибалтийский
  - Борщ монастырский
  - Борщ с мидиями
  - Борщ таежный
  - Борщ вегетарианский
  - Борщ с куриными потрохами
  - Борщ с морской капустой
  - Борщ со щавелем и шпинатом
  - Борщ летний
  - Борщ с баклажанами
  - Борщ со сладким перцем
  - Рассольник с овощами
  - Рассольник с фасолью
  - Рассольник с белыми грибами
  - Рассольник с консервированной рыбой
  - Рассольник домашний
  - Рассольник с кукурузой
  - Рассольник по-русски
  - Солянка домашняя
  - Солянка грибная
- ГЛАВА 3. ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ
    - Картофельная запеканка с мясным фаршем
    - Картофельная запеканка с творогом
    - Картофельная запеканка с беконом
    - Картофельная запеканка с бараниной
    - Картофельная запеканка со шпинатом
    - Картофельная запеканка с шампиньонами
    - Картофельная запеканка с капустой и луком
    - Картофельная запеканка с кальмаром и анчоусами
    - Картофельная запеканка с форелью

- Картофельная запеканка с малосольными огурцами
- Картофельная запеканка с белыми грибами
- Картофельная запеканка с грибами и куриной печенью
- Картофельная запеканка с сыром и кусочками лосося
- Картофельная запеканка с мясом крабов
- Картофельная запеканка с сельдереем и зубаткой
- Картофельная запеканка с помидорами и шампиньонами
- Картофельная запеканка с колбасой
- Картофельная запеканка с оливками
- Картофельная запеканка с цветной капустой
- Картофельная запеканка со свининой
- Картофельная запеканка с грибами и телятиной
- Картофельная запеканка с морковью
- Картофельная запеканка со спаржей
- Картофельная запеканка с говядиной
- Картофельная запеканка со свининой и баклажанами

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
  - Картофель с ветчиной и красным соусом
  - Картофель с брынзой и чесноком
  - Картофель с грибами по-польски
  - Картофель с голландским сыром
  - Картофель, запеченный ломтиками
  - Картофель, запеченный с сыром
  - Картофель, запеченный с рисом
  - Картофель, тушенный в горшочке с овощами
  - Картофель, тушенный в горшочке с грибами
  - Картофель, тушенный в томатной пасте с грибами
  - Картофель, тушенный в сметане с грибами и морковью
  - Картофель, тушенный с курицей
  - Картофель, тушенный с зеленью
  - Картофель, тушенный с горохом и грибами

- Картофель тушеный с грибами
- Картофельное пюре
- Картофельное пюре с укропом
- Картофельное пюре с луковой поджаркой
- Картофельное пюре с баклажанами и морковью
- Картофельное пюре с фаршированными яйцами
- Картофельное пюре с чесночным соусом
- Картофель в молоке
- Картофель со сливками и зеленью
- Картофель с почками и солеными огурцами
- Жареный картофель с почками
- Жареный картофель с зеленым луком
- Картофельный «торт»
- Картофель, жаренный с паприкой
- Картофель с брынзой
- Картофель с творогом
- Картофель с рыбным фаршем
- Картофель с грибным фаршем
- Картофель с сулугуни
- Картофель с морковью и баклажанами
- Картофель с чесночным соусом
- Картофель с медом
- Картофель с беконом и луком
- Картофель с сыром
- Картофель с поджаркой
- Картофель с икрой минтая
- Картофель с тимьяном
- Картофель с крабовыми палочками
- Картофель с ветчиной и красным соусом
- Картофель с ветчиной и сыром
- Картофель, запеченный с салом
- Картофель, запеченный с говяжьими мозгами
- Картофельные драники с кабачками
- Картофельные блинчики с куриным фаршем
- Картофельные «лодочки»
- Картофель в горшочке пикантный
- Картофель во фритюре
- Картофель по-русски
- Картофель по-швейцарски

- Картофель по-венгерски
- Картофель, фаршированный грибами
- Картофель, фаршированный мясом
- Картофель, фаршированный сыром и ветчиной
- Картофель, фаршированный рыбой
- Картофель, фаршированный брынзой
- Картофельные шарики
- Картофельные шарики с начинкой
- Картофельная дрочена
- Картофельные палочки
- Картофельная бабка
- Картофельные шкубанки
- Картофельная чулама
- Картофельное сабджи
- Картофельное сабджи с горошком
- Картофельное сабджи со шпинатом
- Картофельное сабджи с фасолью
- Картофельные стрепачки
- Картофельная фриттата
- Картофельные шаньги
- Картофельные кнедлики
- Картофельные кнедлики с луком
- Картофельные кнедлики с сыром
- Картофельные вафли
- Картофельные оладьи (вариант 1)
- Картофельные оладьи (вариант 2)
- Картофельные оладьи с зеленью
- Картофельные котлеты
- Картофельные котлеты с квашеной капустой
- Картофельный галетон
- Картофель в пивном соусе
- Картофельные «колобки»
- Голубцы с картофелем
- Голубцы с картофелем и грибами
- Голубцы с картофелем и морковью
- Голубцы с картофелем и свининой
- Голубцы с картофелем и рыбными консервами
- Голубцы с картофелем и копченой курицей
- Зразы из картофеля с говядиной
- Зразы из картофеля с грибами
- Зразы из картофеля с брынзой

- Зразы из картофеля с семгой
- Колдуны с грибами
- Колдуны с мясом
- Шарики с говядиной
- Шарики с творогом
- Мусака с картофелем
- Гульбишник с творогом
- Соте из картофеля и салями

○ ГЛАВА 4. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

- СЛАДКИЕ БЛЮДА
  - Картофельный цимес с черносливом и изюмом
  - Картофельные квадратики
  - Картофельный рулет
  - Картофельное печенье
  - Картофельное печенье с миндалем
  - Картофельное печенье с яблоками
  - Картофельный штрудель
  - Картофельный пирог с миндалем
  - Картофельный пирог с грецкими орехами
  - Картофельный пирог с яблоками и миндалем
  - Картофельный рулет с изюмом
  - Картофельные пирожки
  - Картофельные колобки
  - Картофельные рогалики с черносливом
  - Картофельные творожники
  - Картофельный пудинг
  - Картофельный торт с цукатами
  - Картофельный торт с творогом
  - Картофельные пончики
  - Картофельные ватрушки с орехами
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
  - Вареники с картофелем
  - Вареники с картофелем и грибами
  - Вареники с картофелем и творогом
  - Вареники с картофелем и сыром
  - Вареники ленивые с картофелем
  - Манты с картофелем
  - Манты с картофелем и тыквой
  - Картофельный пирог с брынзой
  - Картофельный пирог с луком
  - Пирог с картофельной начинкой
  - Пирог с картофелем и грибами

- Пирог с картофелем и морковью
- Пирожки с картофелем
- Пирожки с картофелем жареные
- Пирожки с картофелем и морковью
- Пирожки с картофелем и грибами

- КАРТОФЕЛЬ С ОСЕТРИНОЙ НА ШПАЖКЕ
- КАРТОФЕЛЬ С КОТЛЕТАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ
- КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ
- ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПЕЧЕНЬЮ
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ
- КАРТОФЕЛЬ-ФРИ С КРОЛИКОМ В СЛИВОЧНО-МОРКОВНОМ СОУСЕ
- КАРТОФЕЛЬ В КЛЯРЕ
- КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И МИДИЯМИ

Составитель: Соня Аппетитная
Деликатес в мундире. Вкуснейшие блюда из картофеля

ПРЕДИСЛОВИЕ

Картофель в мундире, картофель отварной, картофель печеный, картофель, приготовленный на пару, картофель жареный, картофель во фритюре… Вот далеко не весь перечень того, что можно приготовить из этого питательного и вкусного овоща. И кто бы мог подумать, что когда-то в России он считался экзотическим продуктом и был редким гостем на столе.

Принято считать, что появлению картофеля в нашей стране мы обязаны Петру I. По одной из версий, впервые увидев этот овощ в Голландии и оценив его по достоинству, царь Московский послал мешок клубней графу Шереметьеву с наказом начать разводить его в России. О дальнейшей судьбе семенных клубней ничего неизвестно. Но так или иначе картофель все же появился на русском столе. Сначала он был диковинным продуктом, который подавался исключительно на балах и банкетах посыпанным сахаром, а затем стал одним из основных продуктов питания. В конце XVIII века картофель выращивали на огородах Новгорода, Петербурга, Риги. С каждым годом производство этого овоща росло. Его начали употреблять не только в пищу, но и в качестве корма скоту и сырья для производства спирта, крахмала и патоки.

Русская кухня изобилует рецептами блюд из картофеля, этого не только вкусного, но и очень полезного овоща. Его клубни богаты микроэлементами (калием, фосфором, магнием, кальцием, железом), витаминами C, B_1, B_2, B_6, PP, D, K, E, фолиевой кислотой, каротином, а также органическими кислотами (яблочной, лимонной, щавелевой, хлорогеновой и др.).

В народной медицине картофель применяется для лечения ожогов и многих заболеваний, например гипертонии, атеросклероза, аллергии, гастрита, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, сердечной недостаточности. Из-за высокого содержания углеводов его калорийность в 2–3 раза выше, чем у других овощей, поэтому его не рекомендуется часто есть тем, кто склонен к полноте.

Чтобы после термической обработки картофель сохранил все свои полезные свойства, необходимо соблюдать некоторые правила. Так, чистить клубни нужно как можно тоньше, поскольку именно под кожурой находится максимальное количество витаминов и микроэлементов. Делать это лучше ножом из нержавеющей стали, так как при соприкосновении с железом разрушается витамин C. При варке картофеля большая часть витаминов и минеральных солей остается в воде, поэтому

клубни следует опускать только в кипящую воду (сократив тем самым время термической обработки), варить на умеренном огне под крышкой и солить за несколько минут до снятия с плиты. Кожура на картофеле в мундире часто трескается. Чтобы избежать этого, можно проколоть клубень вилкой в нескольких местах. Очистить такой картофель легко, если после этого обдать его холодной водой. Оставшуюся после варки картофеля жидкость можно использовать для приготовления супов, соусов и дрожжевого теста.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

Картофельный салат с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г яблок, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки оливкового масла, листовой салат, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Лук очистить и нарезать полукольцами.

2. Подготовленные ингредиенты смешать, посолить и заправить оливковым маслом. Полученную массу выложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками по-белорусски

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г яблок, 3 луковицы, 50 г майо неза, зелень петрушки и укропа, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и размять в пюре.

2. Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке.

3. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень промыть и нарубить.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, сбрызнуть лимонной кислотой, разведенной небольшим количеством воды, посолить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Картофельный салат с яблоками и гусиным жиром

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г кислых яблок, 50 г гусиного жира, 1 луковица, 1 столовая ложка столового уксуса, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего извлечь с помощью шумовки и нарезать кубиками.

2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и

натереть на мелкой терке.

3. Уксус развести 2 столовыми ложками воды и довести до кипения на медленном огне.

4. Лук очистить, измельчить, залить полученным маринадом и оставить на 7–10 минут.

5. Выложить в салатник подготовленные ингредиенты, полить растопленным на водяной бане гусиным жиром, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 150 г квашеной капусты, 100 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и слегка отжать.

2. Лук очистить и измельчить.

3. Зелень укропа промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Картофельный салат с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 100 г моркови, 50 г соленых огурцов, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

3. Капусту промыть и слегка отжать.

4. Лук очистить и нарубить.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и перемешать.

Картофельный салат с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г консервированной красной фасоли, 70 г зеленого лука, 0,5 лимона, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

2. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

3. Зеленый лук и зелень укропа мелко нарубить.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить выжатым из лимона соком, посолить и тщательно перемешать.

Картофельный салат с красной фасолью и яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г консервированной красной фасоли, 150 г моркови, 100 г яблок, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь тщательно помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

2. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкой соломкой.

3. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде. Огурцы очистить от кожицы, аккуратно удалить семена и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью

Ингредиенты

500 г картофеля, 250 г консервированной белой фасоли, 150 г соленых огурцов, 50 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить. Морковь нарезать кружочками, а картофель – кубиками.

2. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и

промыть в холодной воде.

3. Огурцы нарезать соломкой.

4. Лук очистить и измельчить.

5. Уксус соединить с растительным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

6. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Картофельный салат с белой фасолью и шампиньонами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г консервированной белой фасоли, 100 г шампиньонов, 50 г моркови, 100 г яблок, 50 г соленых огурцов, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

2. Фасоль откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и промыть в холодной воде.

3. Грибы промыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком.

4. Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой.

5. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

6. Яблоки очистить и натереть на крупной терке.

7. Майонез соединить с кетчупом и посолить.

8. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с солеными груздями

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г соленых груздей, 100 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности. Затем очистить овощи, картофель нарезать небольшими кубиками, а морковь – соломкой.

2. Грузди тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать

жидкости стечь и измельчить.

3. Лук очистить и нарезать полукольцами.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, хорошо перемешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Картофельный салат с краснокочанной капустой и яйцом

Ингредиенты

200 г картофеля, 250 г краснокочанной капусты, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

2. Капусту промыть, нашинковать и размять с солью, после чего залить уксусом, смешанным с растительным маслом и черным молотым перцем.

3. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.

4. Зелень укропа промыть и нарубить.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и хорошо перемешать.

Картофельный салат с белокочанной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, листовой салат, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кружочками.

2. Капусту хорошо промыть, нашинковать и размять с солью.

3. Лук очистить и нарезать полукольцами.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и посыпать измельченными листьями салата и мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный салат с консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

150 г картофеля, 70 г консервированного зеленого горошка, 60 г моркови, 40 г яблок, 40 г маринованных огурцов, 1 столовая ложка сухого белого вина, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Яблоки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой.

3. Огурцы измельчить аналогичным образом.

4. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, промыть и дать жидкости стечь.

5. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, добавить щепотку сахара, полить вином, заправить майонезом, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат со свеклой

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г свеклы, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.

3. Зелень укропа и петрушки тщательно промыть и нарубить.

4. Уксус соединить с растительным маслом, солью и перцем.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Овощной торт

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г свеклы, 150 г соленых огурцов, 120 г моркови, 100 г яблок, 200 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и натереть на

крупной терке вместе с огурцами.

2. Свеклу и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на мелкой терке.

3. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

4. В салатник слоями выложить огурцы, картофель, морковь, яблоки и свеклу, промазывая каждый из них майонезом.

5. Слой с картофелем слегка посолить.

6. Готовый салат перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Картофельный салат с баклажанами

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г баклажанов, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

2. Баклажаны помыть, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 10–15 минут, после чего обжарить в разогретом растительном масле.

3. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать. Лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить лимонным соком, посолить, перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с яйцами и сливками

Ингредиенты

400 г картофеля, 3 яйца, 2 столовые ложки сливок, 30 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

2. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.

3. Сливочное масло растопить на водяной бане, залить сливками и взбить с помощью венчика до образования однородной массы.

4. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, залить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с чесноком

Ингредиенты

400 г картофеля, 6 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего нарезать кубиками.

2. Чеснок очистить и растереть в кашицу.

3. Зелень укропа промыть и мелко нарубить.

4. Уксус соединить с маслом, посолить, поперчить тщательно перемешать.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой.

Картофельный салат с редисом и зеленым горошком

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г редиса, 250 г консервированного зеленого горошка, 100 г огурцов, 150 г яблок, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, зеленый лук, листовой салат, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать ломтиками и полить растительным маслом.

2. Огурцы помыть и нашинковать.

3. Редис помыть и нарезать кружочками.

4. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и мелко нарубить.

5. Зеленый лук промыть и измельчить.

6. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

7. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

8. Полученную массу горкой выложить на плоское блюдо, выстеленное листьями салата.

Картофельный салат с яблоками и сельдереем

Ингредиенты

150 г картофеля, 150 г моркови, 150 г консервированного корня сельдерея, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 г соленых огурцов, 150 г яблок, 2 луковицы, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить аналогичным образом.

3. Лук очистить и нашинковать, корень сельдерея нарезать кусочками.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и мелко нарубить.

5. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

6. Кетчуп соединить с майонезом, добавить черный перец и мелкорубленую зелень укропа и петрушки.

7. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с вареными яйцами

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 2 яйца, 200 г сметаны, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать ломтиками.

2. Огурцы помыть, очистить и измельчить.

3. Помидоры помыть и нарезать дольками.

4. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зеленый лук промыть и нашинковать.

5. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, заправить сметаной и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морковью и квашеной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г квашеной капусты, 200 г моркови, 200 г сметаны, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Капусту промыть, нашинковать, посолить и слегка размять.

3. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить сметаной, посолить и хорошо перемешать.

Картофельный салат с морской капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г консервированной морской капусты, 100 г моркови, 50 г соленых огурцов, 1 луковица, 100 г майонеза, 0,25 лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать ломтиками.

2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

3. Капусту промыть и слегка отжать.

4. Лук очистить и нарубить.

5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить, хорошо перемешать и украсить нарезанным ломтиками лимоном и мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный салат с солеными огурцами и зеленым горошком

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г соленых огурцов, 150 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды.

3. Зеленый лук промыть и измельчить.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, посолить и перемешать.

5. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и

украсить ими готовое блюдо перед подачей на стол.

Картофельный салат со сладким перцем

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кусочками.
2. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать.
3. Помидоры нарезать дольками, огурцы – кружочками.
4. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и перемешать.
6. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.
7. Готовое блюдо посыпать тертым яйцом и украсить веточками петрушки.

Картофельный салат с квашеной капустой и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 2 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, черный молотый перец по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать небольшими кусочками.
2. Капусту промыть и слегка отжать.
3. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.
4. Зеленый лук промыть и измельчить.
5. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, поперчить и хорошо перемешать.

Картофельный слоеный салат

Ингредиенты

300 г картофеля, 70 г консервированного зеленого горошка, 100 г соленых огурцов, 100 г моркови, 3 яйца, 150 г майонеза, зеленый лук, зелень сельдерея, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и натереть на крупной терке.

2. Огурцы очистить от кожицы и измельчить аналогичным образом.

3. Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть их на мелкой терке.

4. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать стечь излишкам жидкости.

5. Зеленый лук промыть и измельчить.

6. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник слоями в следующем порядке: картофель, огурцы, лук, белки, морковь. Каждый слой промазать майонезом, картофель посолить.

7. Сверху готовый салат посыпать тертым желтком и украсить веточками сельдерея.

Картофельный салат с зеленым горошком и зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и дать излишкам жидкости стечь.

3. Зеленый лук промыть и мелко нарезать.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, заправить майонезом, посолить и хорошо все перемешать.

Картофельный салат по-русски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 2 яйца, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка горчицы, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и измельчить.

2. Яйца сварить вкрутую, очистить, белки отделить от желтков и нарезать кубиками.

3. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть в

холодной воде.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, полить 1 столовой ложкой сока лимона, перемешать и оставить на 10–15 минут.

5. Яичные желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло, оставшийся лимонный сок и перемешивать до образования однородной массы.

6. Перед подачей на стол салат полить полученным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный салат с хреном

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свеклы, 2 яйца, 40 г корня хрена, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

3. Корень хрена промыть, очистить и натереть на мелкой терке.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить уксус, 2 столовые ложки растительного масла, посолить, поперчить, перемешать и оставить на 1 час.

5. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков, протереть сквозь сито и соединить с оставшимся растительным маслом.

6. Полученной смесью заправить салат и хорошо все перемешать.

ВИНЕГРЕТЫ

Винегрет пикантный

Ингредиенты

250 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г соленых огурцов, 1 луковица, 60 г изюма, 60 г консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки лимонного сока, зелень укропа и петрушки, горчица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу очистить и измельчить аналогичным образом, затем залить холодной водой, добавить уксус, посолить, поставить на огонь и отварить, после чего извлечь с помощью шумовкой, а полученную жидкость сохранить.

3. Капусту хорошо промыть и слегка отжать.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

5. Лук очистить и нашинковать.

6. Изюм промыть, зеленый горошек откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

7. Лимонный сок соединить с горчицей, растительным маслом, влить немного свекольного отвара, посолить, довести до кипения на медленном огне и дать остыть.

8. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Винегрет с яблоками

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г соленых огурцов, 150 г яблок, 100 г свеклы, 1 луковица, 40 г консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать

кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, а затем очистить и нарезать соломкой.

3. Огурцы очистить, удалить семена и измельчить.

4. Горошек откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

5. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

6. Лук очистить и измельчить.

7. Капусту промыть и слегка отжать. Растительное масло соединить с уксусом и посолить.

8. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

9. Зеленый лук и зелень укропа и петрушки промыть, слегка обсушить, мелко нарубить и посыпать готовый винегрет перед подачей на стол.

Винегрет с красной фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г моркови, 200 г консервированной красной фасоли, 150 г квашеной капусты, 150 г свеклы, 100 г соленых огурцов, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать соломкой.

3. Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

5. Капусту промыть и слегка отжать.

6. Лук очистить и мелко нарезать.

7. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить растительным маслом, посолить, добавить щепотку сахара, посолить и тщательно все перемешать.

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г моркови, 250 г цветной капусты, 100 г свеклы, 150 г огурцов, 50 г яблок, 100 г консервированного

зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь хорошо помыть, залить водой, поставить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и варить до готовности, после чего очистить и нарезать кубиками.

3. Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду и отварить, после чего извлечь с помощью шумовки.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой.

5. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, слив жидкость в отдельную емкость, и промыть в холодной воде.

6. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

7. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

8. Растительное масло соединить с 1 столовой ложкой жидкости из-под зеленого горошка.

9. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, посолить и хорошо перемешать.

Винегрет с грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 100 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 150 г соленых грибов, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, а затем очистить и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь и отварить, после чего очистить и измельчить аналогичным образом.

3. Капусту промыть и слегка отжать.

4. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг и слить жидкость в отдельную емкость.

5. Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

6. Лук очистить и измельчить.

7. Растительное масло разбавить небольшим количеством жидкости из-под зеленого горошка, добавить щепотку сахара и

посолить.

8. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой и хорошо перемешать.

Винегрет с моченными яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г моркови, 150 г квашеной капусты, 100 г свеклы, 100 г соленых огурцов, 100 г моченых яблок, 50 г соленых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего очистить от кожуры и нарезать кубиками.

2. Свеклу помыть, разрезать на крупные куски, залить холодной водой, поместить на огонь, отварить, очистить и нарезать кубиками.

3. Капусту промыть и слегка отжать.

4. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

5. Грибы тщательно промыть и нарезать дольками.

6. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и измельчить.

7. Уксус соединить с растительным маслом, добавить горчицу, щепотку сахара, посолить и тщательно растереть до образования однородной массы.

8. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, полить полученной заправкой, хорошо перемешать и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

ГЛАВА 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУПЫ

Картофельный суп классический

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 15 г топленого свиного сала, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым свиным салом и обжаривать до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

2. Картофель очистить, помыть, нарезать соломкой, положить в 0,75 л кипящей воды и варить на медленном огне до полуготовности. Добавить подготовленные овощи, посолить и перемешать.

Картофельный суп с пшеном

Ингредиенты

500 г картофеля, 60 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 50 г пшена, 20 г лука-порея, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

3. Пшено перебрать, промыть, залить водой, поставить на огонь и варить до полуготовности.

4. Добавить подготовленные ингредиенты, посолить, довести до готовности, разлить по порционным тарелкам и посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Картофельный суп со свиным шпиком

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 луковицы, 70 г пшена, 100 г свиного шпика, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Пшено перебрать, хорошо промыть и обдать кипятком.

3. Шпик нарезать кубиками, выложить на разогретую сковороду и слегка обжарить, затем добавить измельченный лук и держать на небольшом огне еще 3–5 минут. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности.

Картофельный суп с манной крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 столовые ложки манной крупы, 50 г сыра твердых сортов, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

2. Манную крупу слегка обжарить в разогретом растительном масле.

3. В кастрюлю с кипящей водой положить подготовленную крупу и картофель, посолить и варить до готовности.

4. Горячий суп разлить по порционным тарелкам, поперчить и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофельный суп с перловой крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г перловой крупы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 7 часов, после чего слить жидкость.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

3. В кастрюлю с кипящей водой опустить подготовленную крупу, через 15 минут добавить картофель и варить еще 10–15 минут.

4. Лук очистить, измельчить, и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить мелкорубленую зелень петрушки и держать на небольшом огне еще 1–2 минуты, после чего выложить в кастрюлю с картофелем и перловой крупой.

5. Суп посолить, добавить лавровый лист и довести до готовности.

Картофельный суп с горохом

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г гороха, 30 г топленого свиного сала, 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, лавровый лист, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Горох перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 5 часов, после чего слить жидкость.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

3. Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать на сковороде с добавлением топленого сала до золотистого цвета. Затем положить к нему морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты.

4. Подготовленный горох выложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить картофель, обжаренные овощи, лавровый лист, посолить и варить до готовности.

5. Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с брынзой

Ингредиенты

400 г картофеля, 120 г брынзы, 30 г сливочного масла, 0,25 лимона, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на небольшом огне 15 минут.

2. Брынзу измельчить, зелень сельдерея и петрушки промыть и нарубить.

3. Подготовленные ингредиенты и сливочное масло добавить к картофелю и довести до готовности.

4. Суп разлить по порционным тарелкам и украсить нарезанным тонкими ломтиками лимоном.

Картофельный суп с кислым молоком

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 мл кислого молока, 100 г лука-порея, 30 г сливочного масла, 2 яйца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук-порей промыть, нарубить, опустить в кастрюлю с

кипящей подсоленной водой и варить в течение 5 минут, после чего добавить картофель и поперчить. Когда овощи будут готовы, положить в кастрюлю сливочное масло и дать еще раз закипеть. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

3. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них кружочек яйца и влить немного кислого молока.

Картофельный суп с капустой и помидорами

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 50 г моркови, 2 луковицы, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящую воду и довести до кипения.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к капусте.

3. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом.

4. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать ломтиками, положить в суп за 5 минут до готовности и посолить.

5. Горячий суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп с жареными помидорами

Ингредиенты

600 г картофеля, 150 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и корень петрушки помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. В кипящую подсоленную воду положить подготовленные ингредиенты и варить на медленном огне.

3. Лук очистить, мелко нарубить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (1 столовая ложка) и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке

морковь и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную массу выложить в кастрюлю с готовящимся супом, посолить и довести до готовности.

4. Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками и обжарить в оставшемся растительном масле с обеих сторон.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по 2 дольки обжаренных помидоров, щепотку рубленой зелени укропа и заправить сметаной.

Картофельный суп с сыром

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 луковица, 50 г корня сельдерея, 0,75 л куриного бульона, 200 г сыра твердых сортов, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, паприка, пшеничные сухари, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить и измельчить.

2. Корень сельдерея промыть, очистить и натереть на крупной терке.

3. Подготовленные овощи спассеровать в разогретом растительном масле.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой.

5. Куриный бульон довести до кипения, положить в него овощи и паприку, посолить, поперчить и варить в течение 15–20 минут.

6. Сыр натереть на крупной терке, добавить в кастрюлю и держать на небольшом огне до полного его расплавления.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и сухариками.

Картофельный суп со щавелем

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г щавеля, 50 г моркови, 1 луковица, 120 г сметаны, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Корень петрушки хорошо промыть, очистить и нашинковать.

3. В кипящую подсоленную воду положить подготовленные

ингредиенты и варить в течение 5 минут.

4. Лук очистить, мелко нарубить, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на небольшом огне еще 2–3 минуты, после чего соединить с картофелем.

5. Щавель хорошо промыть, слегка обсушить мелко нарезать, положить в кастрюлю за 10 минут до готовности и посолить.

6. Горячий суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный кулеш

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г шпика, 1 луковица, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой, поместить на огонь и довести до кипения.

2. Шпик нарезать кубиками, обжарить на разогретой сковороде и добавить к картофелю.

3. Луковицу очистить и целиком поместить в кастрюлю с супом, посолить, добавить мелкорубленую зелень укропа и варить до готовности, после чего извлечь ее с помощью шумовки.

Картофельный суп с бараниной

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г баранины на косточке, 100 г моркови, 100 г помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Баранину тщательно промыть, залить холодной водой, посолить и варить на медленном огне.

2. Лук и морковь очистить и добавить к мясу.

3. Помидоры помыть, надрезать крестообразно и тоже положить в кастрюлю.

4. Готовый бульон снять с огня и процедить, а баранину нарезать кусочками.

5. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить полученным бульоном и отварить.

6. Муку обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в суп и дать еще раз закипеть.

7. Чеснок очистить и тщательно растереть с солью и черным перцем.

8. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них добавить по кусочку баранины, рубленую зелень петрушки и чеснок.

Картофельный суп с соей

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г сои, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Сою залить холодной кипяченой водой и настаивать в течение 13 часов, после чего поставить на огонь и варить до мягкости (приблизительно 4–5 часов).

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, после чего положить в кипящий бульон и варить на медленном огне 4–5 минут.

3. Муку обжарить на сухой сковороде, развести небольшим количеством теплой воды, влить полученную заправку в бульон и довести до кипения, после чего добавить соевые бобы и варить еще 30 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и довес ти до готовности.

Картофельный суп по-крестьянски

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 50 г помидоров, 30 г корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нарезать квадратиками, положить в подсоленную кипящую воду и варить на медленном огне.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в кастрюлю с капустой (после того как вода вновь закипит).

3. Лук очистить, мелко нарубить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить морковь и корень петрушки, нарезанные тонкой соломкой, и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Полученную заправку

добавить в суп.

4. Помидоры помыть, надрезать крестообразно, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с сосисками

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г сосисок, 1 луковица, 1,5 л мясного бульона, 100 г моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, залить бульоном, посолить и поставить на огонь.

2. Морковь очистить, помыть, нарезать соломкой и тоже поместить в кастрюлю.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем добавить сосиски, нарезанные кружочками, и держать на среднем огне до подрумянивания.

4. Выложить сосиски в кастрюлю за 5 минут до готовности, добавить мелкорубленую зелень петрушки и поперчить.

5. Суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с гренками из творога

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г творога, 1 яйцо, 1 луковица, 1,5 л мясного бульона, 50 г сливочного масла, 150 г ржаного хлеба, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать ломтиками, опустить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле и добавить в бульон.

3. Когда картофель будет готов, часть его вынуть с помощью шумовки, размять в пюре с небольшим количеством сливочного масла, положить обратно в суп и дать закипеть.

4. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и смазать его смесью

творога, рубленой зелени укропа, тмина, сливочного масла, яйца и черного перца, после чего выложить на противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с гренками.

Картофельный суп с фасолью

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г красной фасоли, 1,5 л куриного бульона, 100 г моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Фасоль перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 4 часа, после чего жидкость слить.

2. Бобы выложить в кипящий бульон, посолить и варить на медленном огне до мягкости.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к фасоли.

4. Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем соединить с натертой на крупной терке морковью и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

5. Полученную заправку положить в суп, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить до готовности. Затем разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп с цветной капустой и луком-пореем

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г цветной капусты, 150 г лука-порея, 150 г стручковой фасоли, 60 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Цветную капусту хорошо промыть и разобрать на соц ветия.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать ломтиками.

3. Лук-порей промыть, нарезать длинными кусочками и пассеровать в разогретом растительном масле в течение 3–4 минут.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в кипящую подсоленную воду.

5. Стручковую фасоль хорошо промыть, разрезать каждый стручок на 3 части, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки и посолить.

6. Готовый суп разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Картофельный суп-лапша

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г муки, 0,5 л мясного бульона, 1 яйцо, 70 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, запечь в духовке, очис тить и размять в пюре, после чего добавить муку, яйцо, соль и тщательно все перемешать. Полученное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать в виде лапши.

2. В кипящий бульон выложить картофельную лапшу, посолить и варить 2–3 минуты. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с опятами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г опят, 50 г моркови, 1 луковица, 2 л мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и обжаривать в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

2. Грибы тщательно промыть, нарезать, соединить с луком и жарить до полуготовности.

3. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить к грибам и луку, влить 100 мл бульона и тушить в течение 10–15 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и опустить в кастрюлю с доведенным до кипения оставшимся бульоном, после чего выложить туда же подготовленные овощи, посолить и варить до готовности.

5. Суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп с белыми грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г белых грибов, 100 г моркови, 2 луковицы, 200 г перловой крупы, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Перловую крупу перебрать, промыть, залить холодной водой и варить в течение 4 часов.

2. Картофель и морковь помыть, очистить и нарезать соломкой.

3. Грибы тщательно промыть, шляпки отсоединить от ножек и нарезать кусочками.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с перловой крупой, посолить и варить на медленном огне.

5. Лук очистить, измельчить и обжаривать в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить нарезанные кружочками ножки грибов и довести до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

6. За 5 минут до окончания варки выложить лук с грибами в кастрюлю, поперчить, добавить лавровый лист, мелкорубленую зелень петрушки, накрыть крышкой и оставить на 20 минут.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Картофельный суп с лисичками и морковью

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 г лисичек, 100 г моркови, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой, после чего опустить в кипящую подсоленную воду.

2. Грибы тщательно промыть, нарезать кусочками, опустить в кастрюлю с картофелем, дать снова закипеть и держать на слабом огне 10–15 минут.

3. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить в суп, посолить, поперчить и варить в течение еще 10 минут.

4. Зеленый лук и зелень петрушки и укропа промыть, мелко нарезать, положить вместе с лавровым листом в кастрюлю и дать закипеть, после чего снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 5–10 минут.

Картофельный суп с курицей и кореньями

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г куриного филе, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Куриное филе хорошо промыть, залить холодной водой, посолить и отварить. Полученную жидкость процедить, а мясо нарезать кусочками.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий куриный бульон и варить на медленном огне 10 минут.

3. Морковь и корни петрушки и сельдерея помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в разогретом растительном масле, после чего сбрызнуть уксусом, перемешать и добавить к картофелю.

4. Муку обжарить на сухой разогретой сковороде, развести небольшим количеством бульона, влить в кастрюлю, поперчить, посолить и варить до готовности.

5. Суп разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить кусочек курицы, немного сметаны и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп в горшочке

Ингредиенты

100 г картофеля, 0,5 л мясного бульона, 100 г мяса цыпленка, 50 г моркови, 20 г лука-порея, 100 г савойской капусты, 10 г корня сельдерея, 10 г сливочного масла, ржаные сухарики, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

2. Морковь и корень сельдерея помыть, очистить и нашинковать.

3. Мясо цыпленка хорошо промыть и разрезать на кусочки.

4. Савойскую капусту промыть, обдать кипятком и измельчить.

5. Лук-порей промыть и нарубить.

6. В керамический горшочек выложить подготовленные ингредиенты, залить мясным бульоном, добавить сливочное

масло, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 45 минут.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и подать на стол с ржаными сухариками.

Картофельная похлебка с грибами и специями

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г грибов, 1 луковица, 50 г моркови, 20 г корня сельдерея, 2 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 70 г сыра твердых сортов, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить и измельчить, морковь и корень сельдерея хорошо помыть, очистить и натереть на крупной терке.

2. В сотейник с растопленным сливочным маслом выложить лук и пассеровать в течение 2–3 минут, после чего добавить остальные подготовленные ингредиенты, муку, тмин и растертый чеснок, поперчить и держать на огне еще 5 минут. Затем постепенно влить 1 л теплой воды и довести до кипения.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и поместить в сотейник.

4. Грибы хорошо промыть, нарезать ломтиками, добавить к картофелю и кореньям и варить на слабом огне 25–30 минут.

5. Влить в сотейник сливки, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, дать закипеть и снять с огня.

Картофельная похлебка по-старорусски

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, кориандр, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

2. Грибы хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь и измельчить.

3. Подготовленные ингредиенты залить холодной водой, поставить на огонь и отварить.

4. За 5 минут до готовности посолить, добавить щепотку кориандра, душистый перец, лавровый лист и сливочное масло.

5. Готовое блюдо разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

СУПЫ-ПЮРЕ

Картофельный суп-пюре с беконом

Ингредиенты

500 г картофеля, 0,75 л мясного бульона, 350 г бекона, 180 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 50 г чеснока, 60 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть и отварить в подсоленной воде, после чего размять в пюре.
2. Бекон нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом (30 г) и обжаривать до образования золотистой корочки.
3. Сыр натереть на средней терке.
4. Чеснок очистить и измельчить.
5. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в оставшемся растопленном масле до золотистого оттенка.
6. Бульон довести до кипения на слабом огне, добавить подготовленные бекон и овощи, после чего взбить с помощью миксера.
7. К полученной массе добавить сыр, хорошо перемешать и довести до кипения.
8. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре с говяжьей печенью и морковью

Ингредиенты

250 г картофеля, 200 г говяжьей печени, 0,75 л мясного бульона, 150 г моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 100 мл сливок, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.
2. Печень промыть, очистить от пленок и нарезать кусочками.
3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить тертую морковь, печень и тушить в течение 5–6 минут.
4. Полученную массу залить мясным бульоном, довести до

кипения, добавить рубленую зелень петрушки, посолить, поперчить и варить до готовности.

5. Соединить с картофельным пюре и взбить с помощью блендера.

6. Яичный желток отделить от белка и хорошо взбить со сливками.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и полить полученной заправкой.

Картофельный суп-пюре с морским языком

Ингредиенты

300 г картофеля, 500 г филе морского языка, 2 луковицы, 100 г моркови, 50 г помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Филе морского языка промыть, нарезать ломтиками и слегка обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить измельченный репчатый лук, посолить и довести до готовности.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать соломкой.

3. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кусочками.

4. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

5. Муку обжарить на сухой разогретой сковороде до золотистого оттенка.

6. В кастрюлю влить 1 л холодной воды, довести до кипения, выложить подготовленные ингредиенты, посолить и варить на небольшом огне в течение 20–25 минут.

7. Полученную массу протереть сквозь сито, разлить по порционным тарелкам и посыпать измельченным зеленым луком.

Картофельный суп-пюре с красной фасолью

Ингредиенты

200 г картофеля, 250 г консервированной красной фасоли, 0,5 л молока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

2. Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть и протереть сквозь сито.

3. Муку слегка обжарить в растопленном сливочном масле,

после чего залить молоком и довести до кипения.

4. Фасоль и картофель соединить с кипящим молоком и варить в течение 5–7 минут на медленном огне, после чего протереть все сквозь сито.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре с беконом и помидорами

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г бекона, 300 г помидоров, 100 г моркови, 0,75 л мясного бульона, 1 столовая ложка муки, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зеленый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, залить холодной водой, посолить довести до готовности и размять в пюре.

2. Бекон нарезать кубиками, после чего выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом и слегка обжарить. Затем добавить тертую морковь, измельченный лук и держать на огне еще 3–4 минуты.

3. Помидоры помыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками.

4. Бекон, лук, морковь и помидоры залить бульоном и довести до кипения, после чего всыпать муку, посолить, поперчить, добавить картофельное пюре и хорошо перемешать.

5. Готовый суп протереть сквозь мелкое сито, добавить сметану и мелкорубленую зелень петрушки.

Картофельный суп-пюре на курином бульоне с шампиньонами

Ингредиенты

300 г картофеля, 0,5 л куриного бульона, 450 г шампиньонов, 100 мл сливок, 3 желтка, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, зеленый лук, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить нарезанные дольками шампиньоны, довести до полуготовности, всыпать муку и перемешать.

3. В кипящий куриный бульон положить подготовленные грибы и овощи, посолить и варить на медленном огне в течение

35–40 минут.

4. Полученную массу протереть сквозь мелкое сито, добавить сливки, взбитые с желтками, и перемешать до образования однородной массы.

5. Готовый суп-пюре разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью.

Картофельный суп-пюре с крабовым мясом

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г крабового мяса, 0,75 л молока, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, разрезать на 4 части, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

2. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть со сливками.

3. В кипящую воду опустить крабовое мясо на 5–7 минут, после чего извлечь с помощью шумовки.

4. Муку обжарить в растоплено сливочном масле.

5. Молоко довести до кипения, добавить муку, крабовое мясо и варить 10–15 минут, после чего положить картофельное пюре и еще раз дать закипеть.

6. Полученную массу протереть сквозь сито, смешать со сливками, посолить, поперчить и перемешать.

7. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельный суп-пюре со спаржей

Ингредиенты

200 г картофеля, 450 г спаржи, 100 г сливочного масла, 0,75 л молока, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, залить холодной водой и отварить, после чего размять в пюре.

2. Спаржу промыть, измельчить, выложить в кипящую подсоленную воду и держать на небольшом огне 15–20 минут.

3. Муку обжарить в растопленном сливочном масле (50 г) до золотистого цвета, после чего залить молоком и дать закипеть.

4. Подготовленные овощи соединить с кипящим молоком,

перемешать и еще раз довести до кипения.

5. Полученную массу протереть сквозь сито и добавить оставшееся сливочное масло.

6. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и украсить веточками петрушки.

Картофельный суп-пюре с лисичками на молоке

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г лисичек, 0,75 л молока, 100 г моркови, 200 мл сливок, 1 луковица, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжаривать в растопленном сливочном масле (40 г) до золотистого цвета, после чего добавить тертую морковь и держать на небольшом огне еще 1–2 минуты.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать кубиками.

3. Грибы тщательно промыть, откинуть на дур шлаг, дать излишкам жидкости стечь и пропустить через мясорубку.

4. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с толстыми стенками, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности, после чего протереть сквозь сито.

5. Муку слегка обжарить в ставшемся сливочном масле, залить молоком и довести до кипения.

6. Соединить кипящее молоко с протертыми овощами, посолить и варить на медленном огне 7–10 минут.

7. Желтки отделить от белков и тщательно взбить со сливками.

8. В готовый суп добавить полученную заправку, перемешать и разлить по порционным тарелкам.

Картофельный суп-пюре с ветчиной

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г ветчины, 0,75 л мясного бульона, 100 г сладкого перца, 100 г помидоров, 1 луковица, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить от кожуры и нарезать ломтиками, ветчину – соломкой.

2. Репчатый лук очистить и нашинковать. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и нарубить.

3. Помидоры обжать кипятком, снять кожицу и нарезать

кубиками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать.

4. Бульон довести до кипения, выложить в него подготовленные ингредиенты, посолить и варить до готовности.

5. Протереть суп сквозь мелкое сито и разлить по порционным тарелкам.

Картофельный суп-пюре с курицей и цветной капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г куриного филе, 300 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г помидоров, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Куриное филе промыть, нарезать кусочками, залить 1,25 л воды, посолить и варить до готовности, после чего вынуть из бульона с помощью шумовки.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой.

3. Капусту промыть и разобрать на соцветия.

4. Лук очистить и измельчить, морковь очистить и натереть на крупной терке.

5. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками.

6. Куриный бульон довести до кипения, положить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и варить до готовности.

7. Полученную массу протереть сквозь сито, разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по кусочку курицы и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельный суп-пюре с говядиной и ячневой крупой

Ингредиенты

400 г картофеля, 450 г филе говядины, 180 г ячневой крупы, 100 г сливочного масла, 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Говядину промыть, очистить от пленок, залить 1,25 л воды, посолить и варить до готовности. Затем извлечь шумовкой, разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка.

3. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, выложить

в мясной бульон и довести до кипения. Затем всыпать ячневую крупу и варить до готовности, после чего протереть сквозь сито.

4. В блюдо добавить мясной фарш, лук и мелкорубленую зелень укропа, посолить, поперчить, хорошо перемешать и довести до кипения.

Картофельный суп-пюре с курицей

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г куриного филе, 100 г моркови, 1 луковица, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Куриное филе промыть, залить 0,75 л воды, посолить и варить до готовности, после чего извлечь с помощью шумовки, измельчить и пропустить через мясорубку.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать соломкой.

3. Морковь очистить и натереть на крупной терке.

4. Лук очистить и измельчить.

5. В кипящий бульон выложить подготовленные овощи и варить до готовности. Добавить куриный фарш, посолить, поперчить и довести до кипения, после чего протереть сквозь сито.

6. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп-пюре с морским окунем и солеными огурцами

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г филе морского окуня, 100 г соленых огурцов, 75 мл сливок, 80 г сливочного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, зеленый лук, зелень укропа, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Филе окуня хорошо промыть, нарезать ломтиками, залить 1 л воды, посолить и варить до готовности, после чего вынуть шумовкой.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать соломкой, огурцы – кусочками.

3. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка, затем добавить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить в течение 1–2 минут.

4. В кипящий рыбный бульон выложить подготовленные овощи, посолить и варить до готовности, после чего протереть сквозь сито.

5. В полученную массу добавить сливки, поперчить и довести до кипения.

6. Готовое блюдо разлить по порционным тарелкам, положить в каждую из них по кусочку морского окуня и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и измельченным зеленым луком.

Картофельный суп-пюре с луком-пореем и чесноком

Ингредиенты

500 г картофеля, 800 г лука-порея, 250 мл молока, 100 г чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук порей вымыть и нарезать тонкими ломтиками, после чего поместить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом и на сильно огне обжаривать в течение 5–7 минут, постоянно помешивая. Затем измельчить с помощью блендера.

2. Картофель очистить от кожуры, нарезать кусочками, залить водой, посолить и варить до готовности. Лишнюю жидкость слить и сделать пюре.

3. В кастрюлю сложить подготовленный лук, картофельное пюре, залить молоком и довести до кипения, после чего присоединить измельченный чеснок, перец и дать еще раз вскипеть.

4. Готовый суп разлить в порционные тарелки и посыпать рубленой зеленью.

Картофельный суп-пюре с гренками

Ингредиенты

400 г картофеля, 1 луковица, 100 г моркови, 100 г корня сельдерея, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка муки, 50 г сметаны, гренки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Корень сельдерея и морковь измельчить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего жидкость процедить.

2. Картофель очистить, помыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в кипящий овощной бульон, посолить и варить до готовности, после чего протереть сквозь сито, добавить сметану и вскипятить.

3. Лук измельчить, обжарить в растопленном сливочном

масле вместе с мукой, залить томатной пастой, разведенной небольшим количеством воды, и тушить 1–2 минуты.

4. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и заправить луковым соусом и подать на стол с поджаренными гренками.

Картофельный суп-пюре с сыром и брокколи

Ингредиенты

500 г картофеля, 0,5 л мясного бульона, 250 г брокколи, 150 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 30 г сливочного масла, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и обжаривать в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка.

2. Картофель очистить, нарезать кубиками, залить мясным бульоном и довести до кипения. Затем добавить подготовленный лук, посолить и варить до готовности, после чего взбить с помощью блендера.

3. Полученную массу соединить с брокколи и держать на медленном огне 2–3 минуты.

4. Сыр натереть на мелкой терке, всыпать в кастрюлю и, помешивая, варить на медленном огне до образования однородной массы. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и поперчить.

Картофельный суп-пюре с чесноком

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 луковица, 0,75 л молока, 60 г сыра твердых сортов, 40 г чеснока, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками, залить водой, посолить и варить до готовности, а затем слить воду, добавить 100 мл молока и размять в пюре.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета.

3. Чеснок очистить и хорошо растереть.

4. Картофельное пюре залить оставшимся молоком, добавить подготовленные ингредиенты и, помешивая, варить на медленном огне 3–4 минуты, после чего взбить с помощью миксера и довести до кипения еще раз.

5. Полученную массу разлить по горшочкам, посыпать натертым на крупной терке сыром и поместить в предварительно

разогретую духовку на 5 минут.

Картофельный суп-пюре с креветками

Ингредиенты

600 г картофеля, 200 г очищенных креветок, 300 г моркови, 200 г лука-порея, 2 луковицы, 1 л овощного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, 5 г мускатного ореха, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами и слегка обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить нашинкованный лук-порей, натертую на крупной терке морковь и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

2. Картофель очистить, помыть и нарезать кубиками.

3. В кипящий овощной бульон выложить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности.

4. Полученную массу протереть сквозь сито, добавить креветки, мускатный орех, поперчить, дать закипеть, снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 3–4 минуты.

5. Готовый суп разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельный суп-пюре с ржаным хлебом

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г корня сельдерея, 50 г чеснока, 50 г ржаного хлеба, 70 г сала, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель очистить, помыть и нарезать кусочками. Корень сельдерея хорошо промыть, очистить и нашинковать.

2. Подготовленные овощи залить водой, посолить и варить до готовности, после чего протереть сквозь сито.

3. Хлеб нарезать соломкой и разложить на дно порционных тарелок. Туда же поместить немного сала, растертый с солью чеснок и мелкорубленую зелень пет рушки, а затем залить все готовым супом.

ЩИ, БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ

Щи быстрые

Ингредиенты

200 г картофеля, 1,5 л мясного бульона, 400 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 100 г репы, 100 г моркови, 40 г корня сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать, положить в кипящий подсоленный бульон и довести на медленном огне до кипения.

2. Картофель, репу, морковь и корень сельдерея помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и добавить к капусте.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле и соединить с остальными ингредиентами.

4. Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать дольками, опустить в кастрюлю, посолить, добавить лавровый лист, душистый перец и довести до готовности.

5. Щи разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Щи зеленые

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г шпината, 100 г щавеля, 50 г зеленого лука, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, 1 яйцо, лавровый лист, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Шпинат хорошо промыть, измельчить и припустить на сковороде в 1 столовой ложке растительного масла.

2. Щавель промыть, нарезать и потушить с добавлением растительного масла и небольшого количества воды, после чего протереть сквозь сито вместе со шпинатом.

3. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета. Затем соединить с очищенным и нарезанным кубиками корнем петрушки и пассеровать 2–3 минуты, после чего добавить измельченные перья зеленого лука и тушить еще несколько минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, опустить

в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15 минут. Затем добавить протертую зелень, пассерованные овощи, лавровый лист, посолить и варить до готовности.

5. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

6. Готовые щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа, украсить кусочками яйца и заправить сметаной.

Щи по-военному

Ингредиенты

300 г свинины на косточке, 300 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 50 г моркови, 1 луковица, 20 г корня петрушки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 30 г сала, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свинину хорошо промыть, залить холодной водой и довести до кипения, после чего посолить и варить до готовности. Полученный бульон процедить. Мясо снять с кости и разрезать на небольшие кусочки.

2. Капусту промыть, слегка отжать и положить в кипящий свиной бульон.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить в кастрюлю после повторного закипания бульона.

4. Лук очистить, измельчить и обжаривать на сковороде с растопленным салом до золотистого цвета. Затем положить натертые на крупной терке морковь и корень петрушки, пассеровать 2–3 минуты, смешать с томатной пастой, влить 2 столовые ложки бульона и тушить до готовности. Полученную массу добавить к картофелю и капусте.

5. За 5 минут до окончания варки добавить в щи обжаренную на сухой сковороде муку, лавровый лист, посолить и поперчить.

6. Готовые щи разлить по порционным тарелкам и положить в каждую из них кусочки мяса.

Щи с белыми грибами

Ингредиенты

100 г сушеных белых грибов, 300 г квашеной капусты, 200 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Затем поставить на огонь и отварить. Полученный бульон процедить, а грибы нарезать соломкой.

2. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле. Затем добавить очищенные и натертые на крупной терке морковь и корень петрушки и пассеровать 2–3 минуты.

3. Капусту промыть, слегка отжать, выложить на сковороду с овощами, добавить грибы, томатную пасту, лавровый лист и потушить.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, положить кипящий грибной бульон и варить в течение 20 минут. Затем добавить тушеные овощи, посолить, поперчить и довести до готовности.

5. Щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и заправить сметаной.

Щи летние

Ингредиенты

400 г свинины на косточке, 400 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 200 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 40 г корня сельдерея, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свинину хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Затем бульон процедить, мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

2. Картофель помыть, очистить и крупно нарезать.

3. Лук очистить и измельчить. Морковь и корень сельдерея помыть, очистить и нарезать соломкой, а капусту – крупными квадратами.

4. В кастрюлю с кипящим бульоном выложить подготовленные ингредиенты, посолить и довести до готовности.

5. За 5 минут до окончания варки поперчить, добавить протертые сквозь сито помидоры, мелкорубленую зелень укропа и петрушки, лавровый лист и кусочки мяса.

Щи на курином бульоне

Ингредиенты

300 г мяса курицы, 300 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 100 г помидоров, 100 г моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Курицу хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Полученный бульон процедить, а мясо снять с кости и разрезать на кусочки. Капусту промыть и нашинковать. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Подготовленные овощи положить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на медленном огне.

3. Лук очистить, нашинковать и спассеровать в растопленном сливочном масле вместе с тертой морковью и нарезанными кусочками помидорами. Полученную заправку положить в кастрюлю и немного посолить.

4. Муку обжарить на сухой сковороде и заправить ею щи за 5 минут до окончания варки.

5. Готовые щи разлить по порционным тарелкам и подать на стол с растертым с солью чесноком.

Щи с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 2 л мясного бульона, 100 г моркови, 1 луковица, 150 г помидоров, 100 г яблок, 40 г корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 50 г сметаны, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить на сковороде в разогретом растительном масле (1 столовая ложка).

2. Морковь и корень петрушки помыть, очистить, нарезать соломкой и спассеровать в оставшемся масле, после чего добавить подготовленный лук, влить немного бульона и тушить до готовности.

3. Капусту промыть, обдать кипятком, нашинковать, опустить в кипящий подсоленный бульон и варить 7–10 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с капустой, добавить тушеные овощи и держать на слабом огне еще 5–10 минут.

5. Муку обжарить на сухой сковороде, разбавить небольшим количеством бульона и добавить в кастрюлю.

6. Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу и измельчить.

7. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками.

8. Положить помидоры, яблоки и лавровый лист в кастрюлю

и варить до готовности.

9. Щи разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Борщ с пампушками по-украински

Ингредиенты

300 г говядины на косточке, 200 г белокочанной капусты, 150 г свеклы, 250 г картофеля, 50 г моркови, 1 луковица, 25 г сала, 200 г муки, 100 г сметаны, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 яйцо, 1 чайная ложка столового уксуса, 5 г дрожжей, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Мясо хорошо промыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Полученную жидкость процедить, а мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

2. Капусту промыть, нашинковать и опустить в кипящий бульон.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, добавить в кастрюлю после того, как бульон вновь закипит, и варить в течение 15 минут.

4. Свеклу помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, выложить на сковороду с 1 столовой ложкой растительного масла, влить 2 столовые ложки бульона, уксус и тушить до мягкости.

5. Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле (1 столовая ложка) до золотистого цвета, соединить с тертой морковью и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Затем добавить муку, томатную пасту, немного бульона и дать закипеть, после чего выложить в кастрюлю с капустой и картофелем.

6. Сало нарезать кубиками, растереть с чесноком (1,5 зубчика) и добавить в борщ за 5 минут до окончания варки вместе с лавровым листом, мясом и солью.

7. Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды, добавить муку и вымесить тесто. Когда оно подойдет, сформовать из него пампушки и выпечь их в предварительно разогретой духовке.

8. Оставшийся чеснок очистить, растереть с солью, добавить растительное масло и немного бульона.

9. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подать на стол с пампушками, политыми чесночным соусом.

Борщ по-домашнему

Ингредиенты

400 г свинины на косточке, 300 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 200 г помидоров, 150 г свеклы, 100 г моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свинину хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения добавить очищенную луковицу, посолить и варить до готовности. Затем бульон процедить, мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать ломтиками и опустить в кипящий бульон.

3. Свеклу и морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить в бульон после повторного его закипания.

4. Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать дольками и тоже поместить в кастрюлю.

5. Капусту промыть, нашинковать и добавить в борщ.

6. Чеснок очистить, растереть, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поперчить, посолить и довести до готовности на медленном огне.

7. Борщ разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и заправить сметаной.

Борщ постный

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 150 г свеклы, 100 г моркови, 50 г топинамбура, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и топинамбур помыть, очистить, нарезать соломкой, поместить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10 минут.

2. Капусту промыть, нашинковать, выложить к картофелю и держать на среднем огне еще 10 минут.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, соединить с натертыми на крупной терке свеклой и мор ковью и тушить до мягкости. Затем добавить томатную пасту, разведенную

небольшим количеством воды, и дать закипеть.

4. Выложить в кастрюлю тушеные овощи, веточки укропа, лавровый лист и варить до готовности.

5. Чеснок очистить, хорошо растереть с солью, добавить в борщ и дать еще раз закипеть.

Борщ прибалтийский

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 л мясного бульона, 500 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 200 г моркови, 1 луковица, 100 г щавеля, 200 г ветчины, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 50 г сметаны, лавровый лист, зелень сельдерея и петрушки, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка), влить уксус, немного бульона и тушить до готовности.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета, добавить перец горошком, нарезанные тонкой соломкой морковь и корень сельдерея и держать на небольшом огне еще 3–4 минуты.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, выложить в кипящий бульон и варить в течение 10 минут. Затем добавить подготовленные овощи, обжаренную на сухой сковороде муку, лавровый лист, посолить и довести до кипения.

4. Щавель хорошо промыть и измельчить. Ветчину нарезать небольшими кусочками. Зелень сельдерея и петрушки промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю за 2–3 минуты до окончания варки. Борщ разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Борщ монастырский

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 1 луковица, 100 г свеклы, 200 г помидоров, 3 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящую подсоленную воду и довести до кипения.

2. Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду с

разогретым растительным маслом (2 столовые ложки) и обжарить до золотистого цвета.

3. Помидоры помыть, обдать кипятком, удалить кожицы и нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в оставшемся масле вместе с натертыми на крупной терке морковью и свеклой.

4. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

5. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю и варить в течение 15–20 минут.

6. За 5 минут до готовности посолить, поперчить, добавить лавровый лист и мелкорубленую зелень укропа и петрушки.

Борщ с мидиями

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г свеклы, 300 г щавеля, 200 г консервированных мидий, 100 г моркови, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 40 г корня петрушки, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, зеленый лук, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук, морковь и корень петрушки помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить, а жидкость процедить.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящий бульон.

3. Свеклу помыть, очистить, натереть на крупной терке, потушить в растопленном сливочном масле (25 г) и выложить в бульон после повторного его закипания.

4. Мидии нарезать небольшими кусочками, обжарить в оставшемся сливочном масле вместе с измельченным зеленым луком и добавить к картофелю и свекле.

5. Щавель промыть в холодной воде, измельчить, положить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки, поперчить и всыпать сахар.

6. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

7. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить по кусочку яйца и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Борщ таежный

Ингредиенты

150 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 100 г картофеля, 100 г свеклы, 100 г консервированной фасоли, 2 луковицы, 1 столовая ложка томатной пасты, 4 зубчика чеснока, 1

столовая ложка столового уксуса, 50 г топленого масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Мясо хорошо промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей, добавить сливочное масло, яичный желток, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

2. Из полученного фарша сформовать небольшие фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и отварить, после чего вынуть шумовкой.

3. Капусту промыть, нашинковать и опустить в кипящий мясной бульон.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и положить в кастрюлю после повторного закипания бульона.

5. Лук очистить, обжарить в топленом масле до золотистого цвета, добавить натертую на крупной терке свеклу и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Затем сбрызнуть уксусом, добавить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить до готовности.

6. За 10 минут до окончания варки добавить в борщ фасоль и свеклу.

7. Чеснок очистить, хорошо растереть с солью и измельченной зеленью укропа, заправить полученной смесью борщ, дать закипеть и снять с огня.

8. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить несколько фрикаделек, немного сметану и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Борщ вегетарианский

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 100 г свеклы, 100 г моркови, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свеклу помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, отварить, остудить и натереть на крупной терке.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, добавить натертую на мелкой терке морковь и тушить в течение 2–3 минут.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий свекольный отвар и варить 10 минут.

4. Капусту промыть, нашинковать, добавить к картофелю и

варить до готовности.

5. Положить в кастрюлю обжаренные овощи, тертую свеклу, томатную пасту, посолить, поперчить и дать закипеть.

6. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Борщ с куриными потрохами

Ингредиенты

250 г куриных потрохов, 250 г белокочанной капусты, 200 г картофеля, 150 г свеклы, 100 г моркови, 40 г корня петрушки, 1 луковица, 200 г хлебного кваса, 1 столовая ложка томатной пасты, 20 г топленого масла, 50 г сметаны, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Морковь, лук и корень петрушки помыть, очистить и измельчить.

2. Потроха хорошо промыть, залить холодной водой, посолить, добавить подготовленные овощи и варить до готовности. Затем бульон процедить.

3. Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с топленым маслом, слегка обжарить, добавить томатную пасту, 50 мл хлебного кваса и тушить до готовности. Картофель помыть, очис тить, нарезать кубиками и положить вместе с нашинкованной капустой в кипящий бульон.

4. После повторного закипания влить оставшийся квас, добавить свеклу и обжаренную на сухой сковороде муку, посолить и варить до готовности.

5. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, в каждую из них положить немного потрохов, мелкорубленую зелень петрушки и заправить сметаной.

Борщ с морской капустой

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г свеклы, 200 г консервированной морской капусты, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г корня петрушки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 чайная ложка сахара, 50 г сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту откинуть на дуршлаг, промыть, залить уксусом, разведенным небольшим количеством воды, добавить черный

перец горошком, сахар, лавровый лист и оставить на 20 минут.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, соединить с тертыми на крупной терке морковью, свеклой и корнем петрушки, положить томатную пасту и тушить до готовности. Затем добавить подготовленную морскую капусту и дать закипеть. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10–25 минут. Потом добавить подготовленные овощи, посолить и дать закипеть.

3. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью петрушки.

Борщ со щавелем и шпинатом

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свеклы, 100 г шпината, 100 г щавеля, 50 г моркови, 30 г корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 чайная ложка сахара, 50 г сметаны, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свеклу помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, перемешать, выложить на сковороду с разогретым маслом (1 столовая ложка), добавить сахар и томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить до готовности.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета, соединить с натертыми на крупной терке морковью и корнем петрушки и пассеровать в течение 2–3 минут.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и довести до кипения, после чего добавить подготовленные овощи и варить на медленном огне.

4. Щавель и шпинат тщательно промыть, измельчить, добавить в кастрюлю за 5 минут до окончания варки, положить лавровый лист и поперчить.

5. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Борщ летний

Ингредиенты

200 г молодой свеклы с ботвой, 150 г картофеля, 100 г

помидоров, 100 г кабачков, 50 г моркови, 30 г корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 50 г сметаны, лавровый лист, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертые на крупной терке морковь и корень петрушки и нарезанную соломкой свеклу (без ботвы) и держать на среднем огне 3–4 минуты.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

3. Подготовленные овощи опустить в кипящую подсоленную воду, добавить нашинкованную свекольную ботву и варить в течение 20 минут.

4. Кабачки нарезать небольшими кубиками, помидоры измельчить, положить в кастрюлю, посолить, добавить лавровый лист, поперчить и варить до готовности.

5. Борщ заправить уксусом, дать закипеть еще раз, разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и заправить сметаной.

Борщ с баклажанами

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 100 г баклажанов, 100 г сладкого перца, 150 г свеклы, 1 луковица, 50 г моркови, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 150 г свекольного кваса, 50 г сметаны, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и баклажаны помыть, очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую подсоленную воду.

2. Капусту промыть и нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и нарезать кольцами. После повторного закипания воды положить подготовленные овощи в кастрюлю и варить 15–20 минут.

3. Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой и слегка обжарить в топленом масле (1 столовая ложка). Затем влить свекольный квас, добавить томатную пасту и тушить до готовности, после чего переложить в кастрюлю.

4. Лук очистить, измельчить и обжарить в оставшемся топленом масле до золотистого цвета. Соединить с натертой на

крупной терке морковью, пассеровать в течение 2–3 минут, выложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, посолить, поперчить и довести до готовности.

5. Борщ разлить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и заправить сметаной.

Борщ со сладким перцем

Ингредиенты

400 г свинины на косточке, 300 г картофеля, 100 г свеклы, 350 г белокочанной капусты, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 1 луковица, 30 г сала, 3 зубчика чеснока, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, зелень укропа, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свинину хорошо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Затем бульон процедить, а мясо снять с кости и разрезать на кусочки.

2. Свеклу помыть, очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, слегка обжарить в разогретом растительном масле, положить томатную пасту, разведенную небольшим количеством бульона, и тушить в течение 10 минут.

3. Сало растопить, добавить измельченный лук, тертую морковь и пассеровать 2–3 минуты. Затем соединить с нарезанным кубиками сладким перцем и тушить еще 5 минут.

4. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон и варить на слабом огне.

5. Капусту промыть, нашинковать, положить в кастрюлю после повторного закипания бульона и варить 10–15 минут, после чего добавить подготовленные овощи, обжаренную на сухой сковороде муку, лавровый лист, толченый чеснок, соль, сахар и дать закипеть. Затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 20 минут.

6. Готовый борщ разлить по порционным тарелкам, добавить кусочки свинины, мелкорубленую зелень укропа и сметану.

Рассольник с овощами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 100 г моркови, 100 г репы, 100 г риса, 50 г лука-порея, 30 г корня петрушки, зелень

укропа, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, положить в кипящую подсоленную воду и варить на медленном огне.

2. Морковь и корень петрушки помыть, очистить и нарезать тонкой соломкой.

3. Рис перебрать, промыть и варить в подсоленной воде до полуготовности.

4. Репу помыть, очистить и нарезать соломкой.

5. Лук-порей промыть и измельчить и положить в кастрюлю с готовящимся блюдом.

6. Огрупы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать кубиками.

7. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю, добавить лавровый лист и довести до готовности, после чего добавить мелкорубленую зелень укропа, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.

Рассольник с фасолью

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г консервированной красной фасоли, 100 г соленых огурцов, 50 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на медленном огне.

2. Огурцы натереть на крупной терке и выложить их к картофелю.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь, промытую фасоль и тушить в течение 5–7 минут, после чего переложить в кастрюлю, посолить, поперчить и довести до готовности.

4. Рассольник разлить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Рассольник с белыми грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 100 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 50 г моркови, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, черный

молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Затем поставить на огонь и отварить, после чего бульон процедить, а грибы нарезать соломкой.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, положить в кипящий грибной бульон и варить 10 минут.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и держать на среднем огне 2–3 минуты.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать небольшими кубиками.

5. Подготовленные ингредиенты добавить к картофелю, посолить, поперчить и варить до готовности.

6. Рассольник разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Рассольник с консервированной рыбой

Ингредиенты

200 г консервированного лосося, 100 г соленых огурцов, 200 г картофеля, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка риса, цедра 0,5 лимона, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Огруцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать кубиками. Лук очистить и нашинковать.

2. Корень петрушки и морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.

3. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую сковороду, влить растительное масло, немного воды и тушить до готовности.

4. Рис хорошо промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду, добавить лук, морковь и корень петрушки и довести до готовности.

5. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, переложить в кастрюлю вместе с томатной пастой и варить еще 15 минут.

6. Чеснок очистить, растереть с солью, выложить в кастрюлю, добавить кусочки консервированного лосося, измельченную цедру лимона и варить еще 5 минут, после чего снять с огня и

оставить на 5–10 минут.

Рассольник домашний

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 1,5 л мясного бульона, 100 г огуречного рассола, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 1 луковица, 100 г соленых огруцов, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, зелень укропа и пет рушки, черный молотый перец по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать и положить в кипящий подсоленный бульон.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить очищенные и натертые на крупной терке морковь и корни петрушки и сельдерея, пассеровать в течение 2–3 минут и добавить к капусте.

3. Огурцы очистить от кожицы, удалите семена, нарезать небольшими кусочками и тоже положить в кастрюлю.

4. Картофель помыть, очистить, измельчить аналогичным образом, добавить к остальным ингредиентам и держать на среднем огне еще 20 минут.

5. За 5 минут до окончания варки влить процеженный рассол, поперчить и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

6. Готовый рассольник разлить по порционным тарелкам и заправить сметаной.

Рассольник с кукурузой

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г консервированной кукурузы, 150 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 1 луковица, 20 г корня петрушки, 20 г сливочного масла, 50 г сметаны, 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертые на крупной терке морковь и корень петрушки и пассеровать 2–3 минуты.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, добавить нашинкованную капусту и варить до

готовности.

3. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой.

4. За 10 минут до окончания варки добавить консервированную кукурузу, огруцы, душистый перец, лавровый лист и пассерованные овощи.

5. Готовый рассольник разлить по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Рассольник по-русски

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 100 г соленых огурцов, 50 г моркови, 20 г корня сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Затем поставить на огонь и варить до готовности, после чего жидкость процедить, а грибы нарезать соломкой.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, положить в кипящий бульон и варить 10 минут.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить натертые на крупной терке корень сельдерея и морковь и тушить до мягкости.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарубить, залить кипятком и оставить на 5 минут, после чего воду слить.

5. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю, посолить и довести до готовности.

6. На дно порционных тарелок выложить измельченные грибы, залить их рассольником, добавить мелкорубленую зелень укропа и заправить сметаной.

Солянка домашняя

Ингредиенты

1,5 л мясного бульона, 200 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г вареной говядины, 80 г ветчины, 80 г сосисок, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 20 г маслин, 0,5 лимона, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в растопленном сливочном масле. Затем добавить томатную пасту, разведенную небольшим количеством бульона, и потушить.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю с кипящим мясным бульоном, добавить лук и варить 10–15 минут.

3. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кубиками, обдать кипятком и поместить в кастрюлю с готовящимся блюдом.

4. Говядину, ветчину и сосиски измельчить, добавить вместе с лавровым листом к остальным ингредиентам, посолить, поперчить и довести до готовности.

5. Солянку разлить по порционным тарелкам и украсить маслинами и нарезанным ломтиками лимоном.

Солянка грибная

Ингредиенты

70 г сушеных белых грибов, 100 г моркови, 1 луковица, 100 г соленых огурцов, 50 г консервированного зеленого горошка, 250 г картофеля, 1 столовая ложка томатной пасты, 10 г маслин, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 0,5 лимона, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа. Затем поставить на огонь и отварить, после чего бульон процедить.

2. Нарезать грибы соломкой, слегка обжарить в не большом количестве сливочного масла, добавить томатную пасту и тушить 2–3 минуты.

3. Картофель помыть, очистить, измельчить, положить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить подготовленные грибы и варить в течение 20 минут.

4. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кубиками, обдать кипятком и тоже поместить в кастрюлю.

5. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в оставшемся сливочном масле. Затем добавить натертую на крупной терке морковь, пассеровать 2–3 минуты и соединить с остальными ингредиентами.

6. За 5 минут до окончания варки в солянку положить зеленый горошек.

7. Лимон помыть, удалить кожуру и нарезать ломтиками.

8. Готовую солянку разлить по порционным тарелкам, добавить маслины, ломтики лимона, мелкорубленую зелень

укропа и петрушки и заправить сметаной.

ГЛАВА 3. ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

Картофельная запеканка с мясным фаршем

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г свинины или говядины, 2 яйца, 250 г квашеной капусты, 150 мл мясного бульона, 150 г сметаны, 80 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 15 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Мясо хорошо промыть, очистить от пленок, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, периодически помешивая, до образования золотистой корочки.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать тонкими кружочками.

3. Сыр натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить сметану, посолить, поперчить, влить мясной бульон и тщательно все перемешать.

4. Глубокий противень смазать сливочным маслом, равномерными слоями выложить в него картофель, фарш и капусту, а сверху полить полученным соусом.

5. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка с творогом

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г брокколи, 150 г нежирного творога, 80 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 1 столовая ложка манной крупы, 150 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать тонкой соломкой.

2. Брокколи промыть и измельчить.

3. Яйца хорошо взбить со сметаной, добавить творог, брокколи, картофель, манную крупу, посолить и тщательно перемешать.

4. Глубокий противень (или форму) смазать растительным маслом, выложить на него подготовленную смесь и поместить в

предварительно разогретую духовку на 30–35 минут.

5. Готовую запеканку выложить на блюдо и разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка с беконом

Ингредиенты

250 г картофеля, 70 г бекона, 20 г консервированного зеленого горошка, 30 г корнишонов, 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками, а бекон – тонкими ломтиками.

2. Чеснок измельчить, зеленый лук промыть и нарубить.

3. Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить дно ломтики бекона, сверху поместить картофель, лук и чеснок, посолить и поперчить.

4. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски и украсить корнишонами и зеленым горошком.

Картофельная запеканка с бараниной

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г баранины, 60 г сметаны, 1 луковица, 150 г мясного бульона, 3 столовые ложки оливкового масла, 10 г сливочного масла, зелень мяты, чабреца, тимьяна, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук нашинковать и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.

3. Баранину хорошо промыть, удалить пленки и нарезать соломкой вдоль волокон.

4. Зелень промыть, нарубить, добавить несколько капель масла, посолить, поперчить и тщательно растереть. Затем влить мясной бульон, добавить сметану и хорошо перемешать.

5. Глубокий противень смазать сливочным маслом, на дно выложить баранину, а сверху картофель и обжаренный лук, залить полученным соусом.

6. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка со шпинатом

Ингредиенты

400 г картофеля, 150 г шпината, 200 г моркови, 100 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 200 мл молока, 200 г мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель и морковь помыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, опустить в кипящий мясной бульон и варить до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и выложить на тарелку.

2. Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить измельченный шпинат и пассировать в течение 5 минут.

3. Муку обжарить в растопленном сливочном масле и остудить. Затем, помешивая, влить молоко, посолить и довести на слабом огне до консистенции густой сметаны. В полученную смесь добавить 50 г сыра, натертого на терке и прогревать до образования однородной массы.

4. Глубокий противень смазать растительным маслом и выложить на него слоями картофель, морковь и обжаренный с луком шпинат. Залить все полученным соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельная запеканка с шампиньонами

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле.

3. Грибы хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками.

4. Чеснок очистить, растереть, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, смазать им глубокий противень, на дно которого слоями выложить картофель, лук и грибы, затем посолить и посыпать панировочными сухарями.

5. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности, после чего разрезать на порционные куски и украсить веточками петрушки.

Картофельная запеканка с капустой и луком

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 яйца, 200 мл молока, 50 г молотых сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Капусту промыть, нашинковать, опустить в кипящее молоко и довести до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости и пропустить через мясорубку.
2. Картофель помыть, очистить и натереть на крупной терке.
3. Белки аккуратно отделить от желтков и взбить до образования пены, а желтки растереть с щепоткой соли.
4. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.
5. Картофель соединить с капустной массой, добавить молотые сухари, растертые желтки и взбитые белки, лук, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.
6. Полученную массу выложить на глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.
7. Перед подачей на стол запеканку разрезать и украсить каждый кусок веточками укропа.

Картофельная запеканка с кальмаром и анчоусами

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г мяса кальмара, 150 г анчоусов, 2 яйца, 2 луковицы, 100 г овощного бульона, 200 мл молока, 20 г сливочного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать тонкими кружочками.
2. Мясо кальмара промыть, отварить в подсоленной воде, вынуть с помощью шумовки и нарезать кольцами.
3. Яйца хорошо взбить вилкой, добавить молоко, овощной бульон, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
4. Глубокий противень смазать сливочным маслом, на дно слоями выложить нарезанный кольцами репчатый лук, анчоусы, картофель и мясо кальмаров. Залить все полученным соусом и довести до готовности в предварительно разогретой духовке.
5. Перед подачей на стол запеканку посыпать мелко

нарезанным зеленым луком.

Картофельная запеканка с форелью

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г филе форели, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и отварить в подсоленной воде, после чего лишнюю жидкость слить, добавить сливочное масло, слегка поперчить и взбить в пышное пюре.

2. Филе форели промыть и нарезать тонкими ломтиками.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами, поместить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого оттенка.

4. Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, ровным слоем выложить картофельное пюре, а сверху равномерно распределить форель и лук, посыпать мускатным орехом, посолить и смазать майонезом.

5. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разрезать на порционные куски и посыпать все мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с малосольными огурцами

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г копченой пикши, 200 г малосольных огурцов, 2 яйца, 150 г сметаны, 80 г сыра твердых сортов, 5 столовых ложек лимонного сока, 10 г горчицы, 15 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. Огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими ломтиками.

4. Яйца взбить венчиком, добавить сметану, горчицу и перемешивать до образования однородной массы.

5. Филе копченой пикши нарезать соломкой.

6. Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями выложить пикшу, картофель и огурцы, посолить, сбрызнуть

лимонным соком, залить полученным соусом и посыпать натертым сыром.

7. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, а перед подачей на стол разрезать на порционные куски и украсить зеленью пет рушки и укропа.

Картофельная запеканка с белыми грибами

Ингредиенты

400 г картофеля, 500 г белых грибов, 2 луковицы, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 80 г сыра твердых сортов, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать ломтиками.

2. Грибы тщательно промыть и измельчить.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого оттенка, добавить грибы, залить сметаной и тушить в течение 10–15 минут.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить панировочные сухари, поперчить и хорошо перемешать.

5. Глубокий противень смазать растительным маслом, ровным слоем выложить полученную массу, залить взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и поместить в предварительно разогретую духовку.

6. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и украсить веточками петрушки.

Картофельная запеканка с грибами и куриной печенью

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г куриной печени, 200 г шампиньонов, 100 г моркови, 4 яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, разрезать на 4 части, отварить и размять в пюре, добавив 3 яйца, соль и красный молотый перец.

2. Оставшееся яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

3. Куриную печень хорошо промыть. Морковь очистить и

натереть на крупной терке. Лук очистить и нашинковать.

4. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле вместе с луком и морковью до полуготовности, добавить промытую печень, посолить и тушить, накрыв крышкой.

5. Глубокую сковороду смазать растительным маслом, равномерным слоем выложить картофельное пюре, сверху распределить массу из грибов, печени и овощей, а затем украсить все кружочками яйца.

6. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.

Картофельная запеканка с сыром и кусочками лосося

Ингредиенты

600 г картофеля, 80 г сыра твердых сортов, 400 г филе лосося, 300 г брокколи, 0,5 лимона, 100 мл молока, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 200 мл сливок 20%-ной жирности, 3 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Из лимона выжать сок, добавить соль, черный молотый перец и тщательно перемешать. Филе лосося нарезать ломтиками, залить полученным маринадом и оставить на 25–30 минут. Затем опустить в кипящую воду на 5–7 минут, после чего вынуть с помощью шумовки.

2. Картофель помыть, сварить, очистить и нарезать кружочками.

3. Брокколи промыть, опустить в кипящую воду на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

4. Сливки взбить с молоком, добавить яйца, тертый сыр, мускатный орех, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

5. Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями выложить картофель, брокколи и филе семги и залить все полученным соусом.

6. Запеканку поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности. Перед подачей на стол посыпать рубленым укропом.

Картофельная запеканка с мясом крабов

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г мяса крабов, 100 г креветок, 2 яйца, 50

г сыра твердых сортов, 2 столовые ложки майонеза, 15 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить водой и варить на слабом огне до готовности, после чего остудить, очистить и нарезать кубиками.

2. Креветки отварить в кипящей подсоленной воде и очистить. Мясо крабов нарезать тонкими ломтиками.

3. Яйца хорошо взбить, добавить майонез, немного кипяченой воды, натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать.

4. Глубокий противень смазать сливочным маслом, ровным слоем выложить половину картофеля, сверху поместить мясо крабов, затем снова слой картофеля, а сверху – креветки, после чего полить все полученным соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

5. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать измельченной зеленью укропа.

Картофельная запеканка с сельдереем и зубаткой

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г филе зубатки, 150 г моркови, 80 г корня сельдерея, 150 мл молока, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 80 г сыра твердых сортов, 20 г сливочного масла, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить измельченный корень сельдерея, натертую морковь, зеленый горошек, влить немного воды, посолить и тушить до полуготовности.

2. Лук очистить и нарезать кольцами.

3. Филе зубатки промыть, нарезать ломтиками, поперчить и посолить.

4. Яйца взбить с щепоткой соли, добавить натертый на крупной терке сыр, влить молоко и перемешать до образования однородной массы.

5. Глубокий противень смазать сливочным маслом, ровным слоем распределить тушеные овощи, сверху выложить лук и кусочки рыбы и залить все полученным соусом.

6. Запеканку довести до готовности в разогретой духовке и разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка с помидорами и шампиньонами

Ингредиенты

150 г картофеля, 250 г помидоров, 250 г шампиньонов, 5 яиц, 1 луковица, 250 г бекона, 100 мл сливок, 60 г сыра твердых сортов, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

2. Помидоры помыть, опустить в кипящую воду на 10–15 секунд, после чего извлечь с помощью шумовки, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками. Грибы тщательно промыть и измельчить.

3. Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в растопленном сливочном масле. Затем добавить грибы, картофель, помидоры, нарезанный ломтиками бекон и держать на среднем огне еще 5–7 минут.

4. Яйца взбить с солью, добавить сливки, натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать.

5. Глубокий противень смазать растительным маслом, выложить смесь картофеля, грибов, помидоров и бекона, сверху залить полученным соусом и запечь в предварительно разогретую духовку.

Картофельная запеканка с колбасой

Ингредиенты

200 г картофеля, 80 г обезжиренной колбасы, 4 яйца, 1 луковица, 80 мл сливок, 50 г сливочного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

2. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в растопленном сливочном масле. Затем добавить нарезанную соломкой колбасу, картофель, посолить и держать на среднем огне еще 1–2 минуты.

3. Яйца хорошо взбить, влить сливки, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

4. Глубокий противень смазать маслом, на дно ровным слоем выложить смесь картофеля и колбасы, залить полученным соусом

и довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

5. Готовую запеканку разрезать на порционные кус ки и посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Картофельная запеканка с оливками

Ингредиенты

200 г картофеля, 50 г оливок без косточек, 80 г помидоров, 8 яиц, 150 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 80 мл сливок, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Лук очистить и измельчить вместе с оливками.

3. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу и нарезать небольшими кусочками.

4. На сковороду с растопленным сливочным маслом выложить картофель, через несколько минут добавить лук, оливки и помидоры, посолить, поперчить и тушить до полуготовности.

5. Яйца взбить с щепоткой соли, влить сливки, добавить тертый сыр и тщательно перемешать.

6. Глубокий противень смазать оливковым маслом, ровным слоем выложить подготовленные ингредиенты, залить соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

7. Готовое блюдо нарезать порционными кусками и украсить зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с цветной капустой

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г цветной капусты, 200 г нежирного творога, 3 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кусочками.

2. Цветную капусту промыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 10–15 минут, после чего откинуть на дуршлаг, остудить и разобрать на соцветия.

3. Яйца взбить с небольшим количеством соли, добавить сметану, тертый сыр, протертый сквозь мелкое сито творог и тщательно все перемешать.

4. Глубокий противень смазать сливочным маслом, слоями

выложить картофель, капусту и смесь яиц, творога и сыра.

5. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

Картофельная запеканка со свининой

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г свиной печени, 300 г мякоти свинины, 250 мл молока, 80 г батона, 150 г моркови, 1 луковица, 150 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и разрезать на 4 части.

2. Лук нарезать полукольцами, а морковь – соломкой.

3. Печень промыть, очистить от пленок, нарезать крупными кусками, залить молоком и оставить на 30 минут.

4. Мякоть свинины промыть, залить водой и варить в течение 35–40 минут, после чего добавить морковь, лук и посолить. За несколько минут до готовности выложить в кастрюлю подготовленную печень.

5. Батон разломить на куски и залить небольшим количеством полученного бульона.

6. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить яйца, поперчить, перемешать до образования однородной массы, выложить ровным слоем в глубокий противень, смазанный растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

7. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с грибами и телятиной

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г мякоти телятины, 100 г грибов, 1 луковица, 30 г сладкого перца, 50 г сыра твердых сортов, 30 г сливочного масла, 15 г томатной пасты, 200 г мясного бульона, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сливок, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Телятину тщательно промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с луком.

2. Грибы промыть и нарезать ломтиками. Сладкий перец очистить от семян, промыть и нашинковать.

3. На сковороду с разогретым оливковым маслом выложить

подготовленные ингредиенты и слегка обжарить. Затем посолить, добавить томатную пасту, влить бульон и тушить до готовности.

4. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре, добавив сливки и сливочное масло (20 г).

5. Глубокий противень смазать оставшимся маслом, ровным слоем выложить полученный фарш, сверху поместить картофельное пюре, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

6. Готовую запеканку разрезать на порционные кус ки и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная запеканка с морковью

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г моркови, 300 г мякоти свинины, 70 г сыра твердых сортов, 200 мл молока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, 40 г сливочного масла, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кружочками.

2. Свинину тщательно промыть, очистить от пленок, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

3. Полученный фарш обжарить в растительном масле.

4. Морковь помыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

5. Муку обжарить в растопленном сливочном масле (20 г), влить молоко и перемешивать до образования однородной массы, после чего добавить натертый на крупной терке сыр.

6. Глубокий противень смазать оставшимся сливочным маслом, ровным слоем выложить фарш, сверху поместить кружочки моркови и картофеля, посыпать измельченным зеленым луком, посолить, поперчить и залить полученным соусом.

7. Запеканку довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разрезать на порционные куски и украсить зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка со спаржей

Ингредиенты

400 г картофеля, 250 г спаржи, 150 г копченой корейки, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г

сметаны, 20 г плавленого сыра, 1 столовая ложка муки, 50 г сыра твердых сортов, сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками.

2. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой поместить спаржу, добавить 20 г сливочного масла, щепотку сахара и довести до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости и нарезать ломтиками.

3. Муку обжарить в оставшемся сливочном масле, добавить сметану, нарезанный кусочками плавленый сыр, развести небольшим количеством кипяченой воды, посолить и, постоянно помешивая, прогревать до образования однородной массы.

4. Глубокий противень смазать растительным маслом, на дно ровным слоем выложить картофель, сверху поместить нарезанную кусочками корейки и спаржу, залить полученным соусом и запечь в предварительно разогретой духовке.

5. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофельная запеканка с говядиной

Ингредиенты

300 г картофеля, 500 г мякоти говядины, 350 г шампиньонов, 2 яйца, 250 мл сливок, 100 г сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Говядину тщательно промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с подготовленными грибами.

2. Полученный фарш обжарить в растопленном сливочном масле (80 г) до полуготовности.

3. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

4. Яйца взбить, добавить сливки, мелкорубленую зелень укропа, фарш и картофель, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

5. Подготовленную массу выложить ровным слоем на дно глубокого противня, смазанного оставшимся сливочным маслом, и поместить в предварительно разогретую духовку. Готовую запеканку разрезать на порционные куски.

Картофельная запеканка со свининой и баклажанами

Ингредиенты

200 г картофеля, 400 г мякоти свинины, 200 г баклажанов, 2 луковицы, 80 г сыра твердых сортов, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Свинину хорошо промыть, очистить от пленок и нарезать тонкими ломтиками вдоль волокон.

2. Овощи помыть и очистить. Картофель нарезать соломкой, баклажаны – кружочками, лук – полукольцами.

3. Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, на дно выложить слоями свинину, баклажаны, картофель и лук, посолить, поперчить, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

4. Готовое блюдо разрезать на порционные куски и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель с ветчиной и красным соусом

Ингредиенты

250 г картофеля, 150 г ветчины, 2 яйца, 3 столовые ложки красного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка).

2. Ветчину нарезать соломкой и обжаривать в разогретом растительном масле 1–2 минуты, после чего добавить измельченный зеленый лук, посолить, поперчить, залить взбитыми яйцами, довести до готовности и сложить пополам.

3. Картофель положить на одну половину тарелки, обжаренную с яйцами ветчину – на другую. Сверху полить красным соусом и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофель с брынзой и чесноком

Ингредиенты

400 г картофеля, 80 г брынзы, 5 зубчиков чеснока, 150 мл растительного масла, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и размять в пюре.

2. Брынзу натереть на мелкой терке.

3. Подготовленные ингредиенты соединить и измельчить с помощью блендера, постепенно вливая растительное масло.

4. Чеснок очистить и тщательно растереть с солью.

5. Лук промыть, слегка обсушить на салфетке и измельчить.

6. Все ингредиенты смешать и разложить по порционным тарелкам.

Картофель с грибами по-польски

Ингредиенты

700 г картофеля, 500 г грибов, 1 яйцо, 2 луковицы, 200 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 7–10 минут, после чего извлечь с помощью шумовки.

2. Грибы тщательно промыть, нашинковать и слегка обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить измельченный лук и довести до готовности на среднем огне.

3. Яйцо взбить с щепоткой соли, влить сметану и хорошо перемешать.

4. На дно глубокого противня выложить половину картофеля, сверху распределить грибы, посыпать мелкорубленой зеленью укропа, накрыть оставшимся картофелем, посолить, поперчить, залить сметанным соусом и поместить в предварительно разогретую духовку на 25–30 минут.

Картофель с голландским сыром

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г голландского сыра, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить холодной водой и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

2. Положить картофель в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15 минут, а затем жидкость слить.

3. Подготовленный картофель выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить натертый на крупной терке сыр и измельченный чеснок, посолить, поперчить и довести, переодически помешивая, до готовности.

Картофель, запеченный ломтиками

Ингредиенты

400 г картофеля, 20 г сливочного масла, 150 г майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками и натереть каждый из них солью и черным перцем.

2. Глубокую сковороду смазать сливочным маслом и выложить слоями картофель, смазывая каждый из них майонезом, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 25–30 минут.

3. Сковороду вынуть из духовки, аккуратно с помощью лопатки перевернуть блюдо, чтобы верхний слой оказался внизу, и держать в духовке еще 4–5 минут.

Картофель, запеченный с сыром

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 яйца, 200 г сыра твердых сортов, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 5 г мускатного ореха, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. Чеснок очистить и хорошо растереть с солью.

4. Картофель смешать со 100 г сыра, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, залить молоком и тщательно перемешать.

5. Глубокую сковороду с толстыми стенками смазать сливочным маслом, натереть чесноком и равномерно распределить по ней картофельную массу.

6. Сверху посыпать все оставшимся тертым сыром, довести до готовности в предварительно разогретой духовке, после чего разложить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофель, запеченный с рисом

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г длиннозерного риса, 120 г консервированного зеленого горошка, 80 г сыра твердых сортов, 5 столовых ложек сливочного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, залить водой, посолить и отварить, после чего откинуть на дуршлаг.

2. В кипящую подсоленную воду всыпать промытый рис и варить до готовности, после чего тоже откинуть на дуршлаг.

3. Зеленый горошек промыть в холодной воде.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и хорошо перемешать.

5. Полученную массу выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

6. Готовое блюдо разложить по порционным тарелкам и полить сливочным соусом.

Картофель, тушенный в горшочке с овощами

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 100 г корня петрушки, 50 г консервированной кукурузы, 3 столовые ложки растительного масла, 200 г томатной пасты, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Овощи очистить и помыть. Картофель нарезать ломтиками. Лук и корень петрушки измельчить, морковь натереть на крупной терке.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить лук и обжаривать до золотистого оттенка, затем добавить морковь, корень петрушки и держать на среднем огне еще 1–2 минуты.

3. Влить томатную пасту, разведенную небольшим количеством воды, и тушить 2–3 минуты, затем положить лавровый лист, кукурузу, посолить и поперчить.

4. Подготовленные ингредиенты разложить по порционным горшочкам, накрыть крышкой и довести до готовности в предварительно разогретой духовке. Перед подачей на стол посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофель, тушенный в горшочке с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистой корочки.

2. Грибы тщательно промыть, измельчить и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле.

3. На дно глиняных горшочков выложить слоями картофель, грибы, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить кипяченой водой, накрыть горшочки крышкой и поставить в

предварительно разогретую духовку на 10–15 минут.

4. Добавить в каждый горшочек немного сметаны и довести до готовности в духовке, после чего посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Картофель, тушенный в томатной пасте с грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистого оттенка.

2. Томатную пасту развести небольшим количеством воды, залить ею картофель, посолить и тушить на медленном огне.

3. Грибы тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мелкорубленую зелень петрушки и тушить еще 3–4 минуты.

Картофель, тушенный в сметане с грибами и морковью

Ингредиенты

300 г картофеля, 150 г грибов, 1 луковица, 50 г моркови, 150 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле (2 столовые ложки) до золотистого оттенка.

2. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке, вместе с мелкорубленой зеленью петрушки добавить к картофелю, посолить, залить сметаной и тушить на медленном огне.

3. Грибы тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с нашинкованным луком в оставшемся масле. Все ингредиенты соединить и тушить, накрыв крышкой, до готовности.

Картофель, тушенный с курицей

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г куриного филе, 2 луковицы, 0,5 л молока, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и нарезать тонкой соломкой.

2. Куриное филе хорошо промыть и измельчить.

3. Лук очистить, помыть и нашинковать.

4. На дно утятницы слоями выложить картофель, курицу, лук и мелкорубленую зелень укропа и петрушки.

5. Все посолить и залить молоком, разведенным небольшим количеством теплой воды. При этом оно должно немного не доходить до верхнего слоя продуктов.

6. Утятницу накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 1,5 часа.

Картофель, тушенный с зеленью

Ингредиенты

500 г картофеля, 200 мл нежирных сливок, 100 г сыра твердых сортов, зелень укропа и петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и разложить по глиняным горшочкам.

2. Зеленый лук и зелень петрушки и укропа промыть, измельчить, залить сливками, посолить и хорошо все перемешать.

3. Полученным соусом залить картофель, посыпать сверху натертым на крупной терке сыром, накрыть крышкой и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, тушенный с горохом и грибами

Ингредиенты

800 г картофеля, 500 г грибов, 300 г молодого зеленого гороха, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 50 мл сливок, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы тщательно промыть, нашинковать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и слегка обжарить, после чего добавить нарезанный полукольцами лук и тушить до полуготовности.

2. Картофель очистить, измельчить, соединить с грибами и луком, влить немного воды, посолить, накрыть крышкой и держать на слабом огне еще 15–20 минут.

4. Горох несколько раз промыть, выложить в сковороду и довести до готовности, после чего посыпать мелкорубленой зеленью укропа, влить сливки, перемешать и дать закипеть.

Картофель тушеный с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г грибов, 70 г шпика, 1 луковица, 100 г сметаны, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы тщательно промыть, залить холодной водой, посолить, добавить лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть их с помощью шумовки и измельчить. Бульон процедить.
2. Шпик нарубить и обжарить на разогретой сковороде.
3. Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду со шпиком и пассеровать до золотистого цвета.
4. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и добавить к луку.
5. Влить 100 мл грибного бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности.
6. Грибы смешать с остальными ингредиентами, залить сметаной и дать закипеть.

Картофельное пюре

Ингредиенты

500 г картофеля, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.
2. Подготовленный картофель размять, постепенно вливая горячее молоко, до образования однородной массы.
3. Добавить сливочное масло, посолить и взбить с помощью миксера.

Картофельное пюре с укропом

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.

2. Подготовленный картофель хорошо размять, добавить сливки, сливочное масло и взбить миксером.

3. Зелень укропа промыть, мелко нарубить и перемешать с картофельным пюре.

Картофельное пюре с луковой поджаркой

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего лишнюю жидкость слить.

2. Подготовленный картофель хорошо размять, добавить сливки и взбить с помощью миксера.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета.

4. Подготовленные ингредиенты соединить и хорошо перемешать.

Картофельное пюре с баклажанами и морковью

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г моркови, 80 г баклажанов, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять, добавить сливки и взбить с помощью миксера.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, затем добавить нарезанные кубиками баклажаны, натертую морковь и довести на среднем огне до готовности.

3. Картофельное пюре разложить по порционным тарелкам, а сверху поместить жареные овощи.

Картофельное пюре с фаршированными яйцами

Ингредиенты

600 г картофеля, 4 яйца, 80 г бекона, 1 луковица, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 3 столовые ложки сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Бекон нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить.

2. Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду с беконом и пассеровать до золотистого цвета.

3. Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль пополам. Желтки извлечь, размять вилкой, добавить обжаренный с беконом лук, сметану, посолить и тщательно все перемешать.

4. Полученной массой наполнить половинки яичных белков.

5. Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего размять, добавить сливки, и 25 г сливочного масла, а затем взбить с помощью миксера.

6. Глубокую сковороду смазать оставшимся маслом, ровным слоем распределить картофельное пюре, сверху выложить фаршированные яйца, посыпать натертым на крупной терке сыром, поместить в предварительно разогретую духовку и довести до готовности.

7. Перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Картофельное пюре с чесночным соусом

Ингредиенты

600 г картофеля, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить до готовности, после чего жидкость слить в отдельную емкость, а клубни протереть сквозь сито.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле, добавить с пюре и развести картофельным отваром до консистенции густой сметаны.

3. Полученную массу вылить в форму для холодца и поместить в холод на 2–3 часа.

4. Чеснок очистить, тщательно растереть с солью, добавить немного кипяченой воды, поперчить и перемешать.

5. Готовый холодец разрезать на порционные куски, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и полить полученным соусом.

Картофель в молоке

Ингредиенты

350 г картофеля, 350 мл молока, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими

кусочками, залить водой, посолить и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг.

2. Подготовленный картофель выложить в кипящее молоко и варить, помешивая, в течение 10–15 минут.

3. Муку обжарить на сухой сковороде, всыпать в кастрюлю и дать закипеть.

4. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле.

5. Готовый картофель разложить по порционным тарелкам, а сверху – обжаренный лук.

Картофель со сливками и зеленью

Ингредиенты

500 г картофеля, 250 мл сливок, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками и обдать кипятком.

2. Кружочки картофеля выложить рядами на дно толстостенной кастрюли, залить сливками, накрыть крышкой и довести на слабом огне до готовности (не перемешивая, а лишь иногда встряхивая кастрюлю).

3. Перед подачей на стол посолить, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Картофель с почками и солеными огурцами

Ингредиенты

600 г картофеля, 500 г говяжьих почек, 2 луковицы, 200 г соленых огурцов, 200 мл огуречного рассола, 200 г сметаны, 300 мл мясного бульона, 80 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Почки промыть, разрезать пополам, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа, периодически меняя воду.

2. Подготовленные почки поместить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Затем еще раз промыть их, снова залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего нарезать небольшими ломтиками.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить кусочки почек и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Содержимое сковороды залить огуречным рассолом, накрыть крышкой и

томить на слабом огне в течение 15 минут.

4. Картофель помыть, очистить и нарезать кубиками.

5. Огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать соломкой.

6. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю, залить мясным бульоном, посолить, поперчить и тушить на слабом огне до готовности картофеля.

7. Влить сметану и дать закипеть, после чего разложить по порционным тарелкам и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Жареный картофель с почками

Ингредиенты

600 г картофеля, 500 г говяжьих почек, 2 луковицы, 0,5 лимона, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Почки хорошо промыть, очистить от пленок, измельчить, залить водой с добавлением уксуса и оставить на 20–30 минут.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом (50 мл) выложить подготовленные почки, поперчить, посолить и жарить до готовности. Затем полить соком, выжатым из лимона.

3. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой и обжарить в оставшемся масле до золотистой корочки, после чего добавить нашинкованный лук, посолить, поперчить и жарить до готовности.

4. На порционные тарелки выложить картофель, почки и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Жареный картофель с зеленым луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего остудить, очистить и нарезать кружочками.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить кружочки картофеля и обжарить с обеих сторон, после чего посыпать измельченным зеленым луком.

Картофельный «торт»

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 луковица, 250 г сыра твердых сортов, 100 г муки, 100 г майонеза, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и натереть на крупной терке.
2. Лук очистить, измельчить, смешать с картофелем, добавить муку, яйца, посолить и тщательно все перемешать.
3. Полученную массу разделить на равные части, раскатать каждую из них в виде коржа и обжаривать с обеих сторон на сковороде в разогретом растительном масле.
4. Чеснок очистить, измельчить, смешать с майонезом, сметаной, добавить натертый на крупной терке сыр (150 г), посолить, поперчить и перемешать до образования однородной массы.
5. В глубокую сковороду выложить картофельные коржи, промазав каждый из них полученным соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, жаренный с паприкой

Ингредиенты

500 г картофеля, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка паприки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, залить водой и варить до полуготовности, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На разогретую сковороду выложить сливочное масло, влить растительное масло, добавить измельченный лук и обжаривать его до золотистого цвета, затем всыпать паприку, посолить и держать на среднем огне еще несколько секунд.
3. Подготовленный картофель выложить на сковороду с луком и паприкой, перемешать, накрыть крышкой и довести до готовности.

Картофель с брынзой

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г брынзы, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень укропа, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть солью, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке.

2. Брынзу соединить со сметаной, добавить сливочное масло, мелкорубленую зелень укропа, поперчить и тщательно все перемешать.

3. Картофель разложить по порционным тарелкам, развернуть фольгу, разрезать каждый клубень крест-накрест, часть мякоти вынуть с помощью ложки, а в получившееся углубление поместить полученную начинку.

4. Перед подачей на стол посыпать мелкорубленым зеленым луком.

Картофель с творогом

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г творога, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень укропа, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть солью, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке.

2. Творог протереть сквозь сито, добавить сметану, сливочное масло, мелкорубленую зелень укропа (оставив немного для украшения), измельченный чеснок, поперчить и тщательно все перемешать.

3. Картофель разложить по порционным тарелкам, развернуть фольгу, разрезать каждый клубень крест-накрест, часть мякоти вынуть с помощью ложки, а в получившееся отверстие поместить творожную массу.

4. Перед подачей на стол готовое блюдо украсить веточками укропа.

Картофель с рыбным фаршем

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г филе копченой скумбрии, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть солью, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в предварительно разогретой

духовке. Филе копченой скумбрии пропустить через мясорубку.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, после чего соединить с рыбой, поперчить и хорошо перемешать.

3. Картофель разложить по порционным тарелкам, развернуть фольгу, разрезать каждый клубень крест-накрест, часть мякоти вынуть с помощью ложки, а в получившееся отверстие поместить рыбный фарш.

4. Перед подачей на стол готовое блюдо украсить веточками петрушки.

Картофель с грибным фаршем

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть солью, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке.

2. Грибы тщательно промыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, после чего добавить грибы, посолить и довести до готовности.

3. Картофель разложить по порционным тарелкам, развернуть фольгу, разрезать каждый клубень крест-накрест, часть мякоти вынуть с помощью ложка, а в получившееся отверстие поместить грибную начинку.

4. Перед подачей на стол готовое блюдо украсить веточками петрушки.

Картофель с сулугуни

Ингредиенты

400 г картофеля, 30 г сливочного масла, 150 г сыра сулугуни, 3 яйца, 50 г маринованных огурцов, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 50 г майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и нарезать кружочками и обжарить в растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки.

2. Сверху выложить кусочки сулугуни, накрыть крышкой и

прогревать, пока сыр не начнет плавиться.

3. Яйца взбить с солью и черным перцем, залить полученной смесью картофель, довести до готовности, после чего выложить на блюдо, украсить нарезанными кусочками огурцами, зеленым горошком и подать на стол с майонезом.

Картофель с морковью и баклажанами

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 100 г баклажанов, 100 г моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть солью, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке.

2. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

3. Баклажаны опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут, после чего извлечь шумовкой, остудить и нарезать кубиками.

4. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, после чего добавить морковь, баклажаны, посолить и держать на среднем огне еще 2–3 минуты. Затем залить томатной пастой, разведенной небольшим количеством теплой воды, добавить мелкорубленую зелень укропа и тушить до готовности.

5. Картофель разложить по порционным тарелкам, развернуть фольгу, разрезать каждый клубень крест-накрест, часть мякоти вынуть с помощью ложки, а в получившееся отверстие поместить овощную смесь.

6. Перед подачей на стол готовое блюдо украсить веточками петрушки.

Картофель с чесночным соусом

Ингредиенты

200 г картофеля, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг.

2. Чеснок очистить, истолочь, соединить с уксусом и растительным маслом, посолить и хорошо все перемешать.

3. Картофель разложить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и полить полученным соусом.

Картофель с медом

Ингредиенты

300 г мелкого молодого картофеля, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл оливкового масла, 50 г тертого сыра, 1 столовая ложка столового уксуса, 10 г меда, зелень базилика, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть и варить в подсоленной воде до полуготовности, после чего остудить и очис тить.

2. Уксус смешать с медом, довести до кипения, добавить мелкорубленую зелень базилика (оставив немного листиков для украшения), оливковое масло и тушить в течение 2–3 минут.

3. Картофель слегка обжарить в разогретом растительном масле, посолить, залить медовым соусом, накрыть крышкой и держать на слабом огне еще 10 минут.

4. Готовые клубни разложить по порционным тарелкам, посыпать тертым сыром и украсить листиками базилика.

Картофель с беконом и луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 1 луковица, 100 г бекона, 3 столовые ложки растительного масла, приправа для овощей, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить, слегка обжарить в разогретом растительном масле, добавить нарезанный кубиками бекон и держать на среднем огне еще 5 минут.

2. Картофель помыть, очистить, нашинковать и выложить к остальным ингредиентам, добавить приправу для овощей, посолить и довести до готовности.

Картофель с сыром

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г сливочного масла, 100 г сыра твердых сортов, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть и сделать надрезы, чтобы клубни

раскрылись в виде бутонов.

2. Выложить на противень, посолить, положить на каждый из них по кусочку масла, посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

3. Зелень укропа промыть, нарубить и посыпать ею готовое блюдо перед подачей на стол.

Картофель с поджаркой

Ингредиенты

500 г картофеля, 300 г грибов, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 50 г бекона, 2 яйца, 100 мл белого вина, 3 столовые ложки йогурта, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

2. Грибы тщательно промыть и нашинковать. Лук очистить и измельчить. Бекон нарезать ломтиками.

3. Подготовленные ингредиенты по отдельности обжарить в растительном масле.

4. Желтки отделить от белков, тщательно растереть с горчицей, влить вино, йогурт и, постоянно помешивая, держать на небольшом огне до загустения. Затем добавить картофель, грибы, лук и бекон, посолить, накрыть крышкой и потомить еще 3–5 минут.

Картофель с икрой минтая

Ингредиенты

6 клубней картофеля среднего размера, 100 г икры минтая, 1 луковица, 150 г кисломолочного сыра, 1 столовая ложка красной икры, зелень укропа, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, запечь в духовке, очистить, разрезать пополам и сделать в середине углубление.

2. Икру соединить с тертым сыром, добавить обжаренный в растительном масле лук, мелкорубленую зелень укропа, поперчить и перемешать.

3. Полученной массой наполнить половинки картофеля, выложить их на блюдо и украсить красной икрой.

Картофель с тимьяном

Ингредиенты

500 г картофеля, 50 г сливочного масла, листья тимьяна, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками, посолить и поперчить.

2. На смазанный небольшим количеством сливочного масла противень выложить слой картофеля, сверху расположить листья тимьяна, а затем снова слой картофеля и тимьяна.

3. Полить все оставшимся растопленным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель с крабовыми палочками

Ингредиенты

500 г картофеля, 200 г крабовых палочек, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, 80 г сала, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, завернуть каждый клубень в фольгу с кусочком сала и запечь в предварительно разогретой духовке.

2. Чеснок очистить, растереть с солью, добавить сметану, мелкорубленую зелень укропа и измельченные крабовые палочки, поперчить и хорошо все перемешать.

3. Готовый картофель развернуть, разрезать пополам, сердцевину аккуратно вынуть ложкой и заполнить углубления полученной начинкой.

Картофель с ветчиной и красным соусом

Ингредиенты

300 г картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, 100 мл белого вина, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего нарезать небольшими кусочками.

2. Лук измельчить и пассеровать в растопленном сливочном масле, добавить муку и жарить 2–3 минуты, после чего влить вино, посолить, поперчить и томить еще 5 минут.

3. Картофель выложить на сковороду с соусом, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки, накрыть крышкой и держать на слабом огне 2–3 минуты.

Картофель с ветчиной и сыром

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г ветчины, 100 г сыра острых сортов, 2 столовые ложки оливкового масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой и варить до полуготовности, после чего натереть на крупной терке, добавить измельченный зеленый лук, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Ветчину и сыр нарезать соломкой.

3. На смазанную оливковым маслом (2 столовые ложки) сковороду выложить половину картофельной массы, затем сыр и ветчину, накрыть картофелем, полить оставшимся маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, запеченный с салом

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сыра, 100 г соленого сала, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, сделать с 2 сторон крестообразные надрезы и поместить в них небольшие кусочки сала.

2. Подготовленные клубни выложить на противень, смазанный растительным маслом, полить майонезом и запечь в предварительно разогретой духовке.

3. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им картофель за 5–7 минут до готовности.

4. Перед подачей на стол посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофель, запеченный с говяжьими мозгами

Ингредиенты

6 клубней картофеля среднего размера, 200 г говяжьих мозгов, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Говяжьи мозги тщательно промыть, удалить пленки,

измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле с мелкорубленой зеленью укропа и панировочными сухарями.

2. Картофель хорошо помыть и варить в подсоленной воде до полуготовности, после чего остудить, очистить, разрезать пополам и с помощью ложки аккуратно вынуть сердцевину.

3. Подготовленной начинкой заполнить углубления, выложить клубни на смазанный растительным маслом противень, залить сметаной, добавить немного воды и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные драники с кабачками

Ингредиенты

400 г картофеля, 300 г кабачков, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Кабачок помыть, натереть на крупной терке, выложить в дуршлаг и оставить на 10–15 минут, чтобы стекла лишняя жидкость.

2. Лук очистить и нашинковать.

3. Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, яйцо, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

5. Полученную массу выкладывать ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать с обеих сторон до образования золотистой корочки.

6. Чеснок растереть с солью и перцем, соединить со сметаной, тщательно перемешать и полить полученным соусом готовые драники перед подачей на стол.

Картофельные блинчики с куриным фаршем

Ингредиенты

400 г картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 200 г куриного фарша, 100 г муки, 3 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, 100 г сыра твердых сортов, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка). Затем добавить куриный фарш, посолить, поперчить и довести до готовности.

2. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке,

смешать с мукой, яйцами, мелкорубленой зеленью укропа и петрушки и посолить.

3. Картофельные блинчики испечь в оставшемся масле с обеих сторон, сверху положить куриный фарш и свернуть в виде рулетиков.

4. Готовые блинчики выложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные «лодочки»

Ингредиенты

8 клубней картофеля среднего размера, 150 г мясного фарша, 50 г сладкого перца, 1 луковица, 50 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 50 г сыра твердых сортов, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, разрезать пополам, в середине каждого клубня сделать углубление, чтобы получились «лодочки».

2. Лук очистить и пропустить через мясорубку вмес те со сладким перцем и мякотью картофеля, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

3. Грибы промыть, нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле (1 столовая ложка).

4. Мясной фарш обжарить с перцем, солью и мелкорубленой зеленью петрушки в оставшемся масле.

5. Смешать подготовленные грибы, фарш и овощную смесь, заправить все майонезом.

6. Картофельные «лодочки» наполнить полученной массой, выложить на смазанный сливочным маслом противень, накрыть фольгой и поместить в предварительно разогретую духовку. За 10 минут до готовности фольгу убрать и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Картофель в горшочке пикантный

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 л молока, 4 яйца, 1 головка чеснока, 50 г сливочного масла, 100 г сыра твердых сортов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками,

поперчить и посолить.

2. Чеснок растереть в кашицу, смазать ею изнутри горшочки, выложить в них картофель, добавить яйца, взбитые с молоком, и посыпать все тертым сыром.

3. В каждый горшочек положить кусочек сливочного масла, накрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут.

Картофель во фритюре

Ингредиенты

300 г мелкого молодого картофеля, 3 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть и обсушить на салфетке, после чего выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и жарить до готовности.

2. Перед подачей на стол картофель разложить по порционным тарелкам, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и измельченным чесноком.

Картофель по-русски

Ингредиенты

300 г картофеля, 60 г соленого сала, 150 г квашеной капусты, 1 луковица.

Этапы приготовления

1. Сало нарубить кубиками и слегка обжарить на разогретой сковороде.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, выложить на сковороду с салом и держать на среднем огне еще 7–10 минут.

3. Лук очистить, нашинковать и добавить к остальным ингредиентам.

4. Капусту промыть в холодной воде, слегка отжать, выложить в сковороду и довести до готовности.

Картофель по-швейцарски

Ингредиенты

300 г картофеля, 30 г копченого шпика, 2 столовые ложки сливок, 100 мл молока, 1 яйцо, 50 г сыра твердых сортов, 5 г мускатного ореха, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кусочками.

2. Шпик измельчить, выложить на сковороду и обжарить на медленном огне.

3. Когда шкварки будут готовы, добавить картофель, мускатный орех, посолить, влить молоко, сливки, накрыть крышкой и держать на медленном огне 5–7 минут.

4. Яйцо взбить, смешать с тертым сыром, залить полученной массой картофель и довести до готовности.

Картофель по-венгерски

Ингредиенты

400 г картофеля, 600 г муки, 300 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 4 яйца, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и пропустить через мясорубку.

2. Сливочное масло растереть с мукой, добавить сметану, картофель, яичные желтки, посолить и хорошо перемешать.

3. Полученную массу раскатать в пласт, сложить вчетверо и поместить в холодильник на 30 минут. Повторить эту операцию еще 2 раза.

4. Из раскатанного теста вырезать с помощью стакана кружки, выложить на смазанный растительным маслом противень, смазать взбитыми белками и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, фаршированный грибами

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 40 г сушеных грибов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 100 г сметанного соуса, 15 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Грибы тщательно промыть, залить водой и оставить на 2–3 часа, после чего отварить и нарезать соломкой.

2. Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле, пропустить через мясорубку вместе с грибами, посолить и поперчить и хорошо перемешать.

3. Картофель помыть, очистить, в середине сделать

углубление и заполнить его полученной начинкой.

4. Подготовленные клубни выложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать панировочными сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке.

5. Готовый картофель разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Картофель, фаршированный мясом

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г мясного фарша, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 100 г сметанного соуса, 15 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить, припустить в растительном масле, добавить мясной фарш, посолить, поперчить и жарить до готовности.

2. Картофель помыть, очистить, в середине сделать углубление и заполнить его полученной начинкой.

3. Подготовленные клубни выложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать панировочными сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке.

4. Готовый картофель разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Картофель, фаршированный сыром и ветчиной

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 100 г сыра твердых сортов, 100 г ветчины, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сметаны, листья салата, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и сделать углубление в каждом клубне.

2. Ветчину и мякоть картофеля нарезать кубиками. Лук очистить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сметану, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

4. Наполнить полученной начинкой клубни, накрыть отрезанной верхушкой, выложить на смазанный растительным маслом противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, фаршированный рыбой

Ингредиенты

6 клубней картофеля среднего размера, 450 г филе копченой скумбрии, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 15 г сливочного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить водой, посолить и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг, срезать верхушки, а середину аккуратно вынуть ложкой.

2. Лук очистить, помыть, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и вырезанным из клубней картофелем, вбить яйцо и тщательно перемешать.

3. Клубни начинить полученным фаршем, накрыть срезанной верхушкой, выложить в форму, смазанную сливочным маслом, полить сметаной и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель, фаршированный брынзой

Ингредиенты

5 клубней картофеля среднего размера, 150 г брынзы, 1 столовая ложка растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 100 г сметанного соуса, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Брынзу растереть с молотым чесноком и мелкорубленой зеленью укропа, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Картофель помыть, очистить, в середине сделать углубление и заполнить его полученной начинкой.

3. Подготовленные клубни выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать панировочными сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке.

4. Готовый картофель разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Картофельные шарики

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 100 мл растительного масла, 100 г сыра твердых сортов, 1 яйцо, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке и слегка отжать, после чего добавить муку, посолить и тщательно

перемешать.

2. Из полученной массы сформовать маленькие шарики (диаметром не более 1–2 см), обмакнуть каждый из них во взбитое яйцо, обвалять в тертом сыре и обжарить в кипящем растительном масле.

3. Готовое блюдо подать на стол со сметаной.

Картофельные шарики с начинкой

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г шпика, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку и яичные желтки, посолить и перемешать.

2. Шпик нарубить, обжарить, добавить нашинкованный лук и измельченную ветчину и пассировать до готовности.

3. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой из них положить немного начинку из лука, шпика и ветчины, затем края соединить, придать форму шариков и отварить в кипящей подсоленной воде. Затем выложить с помощью шумовки на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Картофельная дрочена

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 30 г сала, 1 луковица, 50 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, сода на кончике ножа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке, лишнюю жидкость отжать, добавить яйцо, муку и соду.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить вместе с измельченным салом до золотистого цвета, после чего добавить к остальным ингредиентам, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

3. В глубокую сковороду, смазанную растительным маслом, выложить ровным слоем полученную массу и запечь в предварительно разогретой духовке.

4. Перед подачей на стол готовое блюдо полить сметаной.

Картофельные палочки

Ингредиенты

400 картофеля, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 30 г сала, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Затем добавить яйцо, муку, посолить и хорошо перемешать.

2. Из полученной массы раскатать колбаски диаметром не более 2 см и разрезать их на кусочки длиной 5–7 см.

3. Противень присыпать мукой, выложить на него картофельные палочки и запечь в предварительно разогретой духовке. Затем переложить их в глубокую сковороду, залить смесью растительного масла и 1 столовой ложки сметаны, накрыть крышкой и дать постоять.

4. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сале до золотистого цвета, после чего смешать с оставшейся сметаной. Полученным соусом полить готовые палочки перед подачей на стол.

Картофельная бабка

Ингредиенты

400 г картофеля, 15 г шпика, 50 мл молока, 30 г копченой грудинки, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке и слегка отжать.

2. Шпик нарубить, немного обжарить, добавить измельченный лук, нарезанную небольшими кусочками грудинку и держать на небольшом огне еще несколько минут.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, влить молоко и тщательно перемешать.

4. На смазанный растительным маслом противень ровным слоем выложить полученную массу, в нескольких местах воткнуть по кусочку лаврового листа и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные шкубанки

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г муки, 100 мл молока, 100 г свиного сала, 1 столовая ложка семян мака, 50 г сыра твердых сортов, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, разрезать каждый клубень на 4 части, залить холодной водой, посолить и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку.

2. Полученную массу выложить в сотейник, сделать в ней несколько углублений, всыпать в них муку и влить молоко. Накрыть все крышкой и держать на слабом огне 15–20 минут, после чего хорошо перемешать.

3. Мак залить кипятком и оставить на 2–3 минуты, а затем слить воду.

4. Ложкой сформовать из картофельной массы круг лые шкубанки, выложить их горкой на блюдо, полить растопленным салом, посыпать семенами мака и натертым на мелкой терке сыром.

Картофельная чулама

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г сыра твердых сортов, 200 г сметаны, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка муки, 10 г сливочного масла, 100 мл мясного бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать толстыми кружками, залить холодной водой, посолить и варить до полуготовности.

2. Муку обжарить в растопленном сливочном масле, залить мясным бульоном, добавить сметану, поперчить и довести до кипения.

3. Подготовленный картофель выложить в глубокую сковороду, залить полученным соусом, посыпать тертым сыром, измельченным чесноком и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельное сабджи

Ингредиенты

400 г картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка гарам масала, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка куркумы, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить, припустить в растительном масле, добавить специи и жарить до золотистого цвета. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, выложить на сковороду с луком и специями и держать на слабом огне еще 5 минут.

2. Влить немного теплой воды, накрыть крышкой, посолить и довести до готовности.

Картофельное сабджи с горошком

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 50 г помидоров, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка гарам масала, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка куркумы, 0,5 чайной ложки семян горчицы, 1 чайная ложка чана масала, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить, припустить в растительном масле, всыпать семена горчицы и жарить в течение 2–3 минут, после чего добавить остальные специи, натертый помидор и тушить еще 5 минут.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, посолить и обжарить в растопленном сливочном масле.

3. Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю, накрыть крышкой и довести на слабом огне до готовности. При этом необходимо следить, чтобы картофель сохранил свою форму и не разварился.

4. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, промыть и добавить в кастрюлю за 5 минут до окончания процесса.

Картофельное сабджи со шпинатом

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г шпината, 1 луковица, 1 чайная ложка гарам масала, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка куркумы, 0,5 чайной ложки семян фенхеля, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, измельчить припустить в растительном масле, добавить семена фенхеля и жарить 2–3 минуты, после чего всыпать остальные специи и жарить до золотистого цвета.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, выложить на сковороду с луком и специями и держать

на слабом огне еще 5 минут.

3. Влить немного теплой воды, накрыть крышкой, посолить и довести до готовности.

4. Шпинат хорошо промыть, нашинковать и выложить в сковороду за 5–7 минут до окончания жарки.

Картофельное сабджи с фасолью

Ингредиенты

400 г картофеля, 200 г консервированной красной фасоли, 1 луковица, 1 чайная ложка гарам масала, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка куркумы, 0,5 чайной ложки семян горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, зелень кинзы, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Лук очистить, мелко нарезать припустить в растительном масле, добавить семена горчицы и жарить в течение 2–3 минут, после чего соединить с остальными специями и прогревать до золотистого цвета.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, выложить на сковороду с луком и специями и держать на слабом огне 5 минут.

3. Влить немного теплой воды, накрыть крышкой, посолить и довести до готовности.

4. Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть и добавить в сковороду за 5 минут до окончания жарки.

5. Готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью кинзы.

Картофельные стрепачки

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 яйцо, 40 г свиного жира, 2 столовые ложки муки, 100 г сыра твердых сортов, 80 г сала, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить, отварить, откинуть на дуршлаг и хорошо растолочь.

2. Яичный желток соединить с мукой, добавить картофельное пюре, растопленный жир и перемешать. Полученное тесто с помощью столовой ложки выложить в кипящую подсоленную воду, отварить и вынуть шумовкой.

3. Сало нарезать кубиками и растопить на раскаленной сковороде, после чего шкварки убрать.

4. Стрепачки обжарить в растопленном сале, выложить на блюдо и посыпать натертым сыром и шкварками.

Картофельная фриттата

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 6 яиц, зелень базилика, черный молотый перец, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель вымыть, очистить от кожуры, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле вместе с измельченным луком.

2. Чеснок растолочь и добавить к картофелю, после чего жарить еще 2 минуты.

3. Яйца взбить с солью, перцем и сметаной, добавить мелкорубленый базилик, залить полученной смесью картофель, накрыть крышкой и довести до готовности.

Картофельные шаньги

Ингредиенты

600 г муки, 500 г картофеля, 20 г маргарина, 3 яйца, 15 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи распустить в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, маргарин, муку, 1 яйцо и вымесить тесто.

2. Картофель помыть, очистить, отварить, протереть сквозь сито, добавить 1 яйцо, растительное масло, посолить и хорошо перемешать.

3. Из полученного теста сделать небольшие лепешки, на середину каждой из них выложить немного картофельной начинки, а затем загнуть края кверху, не соединяя между собой.

4. Подготовленные шаньги выложить на противень, поставить в теплое место и дать подняться, после чего смазать оставшимся взбитым яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке. Готовое блюдо перед подачей на стол полить сметаной.

Картофельные кнедлики

Ингредиенты

300 г картофеля, 1 луковица, 100 г муки, 1 яйцо, 50 г свиного сала, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, пропустить через мясорубку и слегка отжать.

2. Яйцо хорошо взбить с солью, добавить муку, картофель, мелкорубленую зеленью укропа и тщательно все перемешать.

3. Полученное тесто разделить на небольшие кусочки, отварить в кипящей подсоленной воде, вынуть с помощью шумовки и выложить горкой на блюдо.

4. Лук очистить, измельчить, обжарить с добавлением сала до золотистой корочки и выложить на кнедлики перед подачей на стол.

Картофельные кнедлики с луком

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г шпика, 2 луковицы, 50 г муки, 1 яйцо, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку и слегка отжать.

2. Яйцо хорошо взбить с солью, добавить муку, картофельную массу и тщательно перемешать.

3. Лук очистить, нашинковать и обжарить с нарезанным кусочками шпиком, затем соединить с мелкорубленой зеленью петрушки и поперчить.

4. Тесто разделить на порции, сформовать из него небольшие лепешки, в середину каждой из них поместить немного луковой начинки, края соединить и придать круглую форму. Подготовленные кнедлики опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, добавить лавровый лист и варить до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки.

Картофельные кнедлики с сыром

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 100 г сыра твердых сортов, 3 зубчика чеснока, 50 г сметаны, зелень укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку и слегка отжать.

2. Яйцо хорошо взбить с солью, добавить муку, картофельную массу, натертый на крупной терке сыр и тщательно перемешать.

3. Полученное тесто разделить на небольшие кусочки, отварить в кипящей подсоленной воде и выложить с помощью шумовки горкой на блюдо.

4. Чеснок растолочь с солью, смешать со сметаной и мелкорубленой зеленью укропа и полить этим соусом готовые кнедлики перед подачей на стол.

Картофельные вафли

Ингредиенты

500 г картофеля, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, зеленый лук, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на крупной терке, залить холодной водой и оставить на 5–10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, отжать и соединить с крахмалом.

2. Дрожжи распустить в теплой воде, всыпать муку и хорошо перемешать.

3. Яйца взбить с солью, добавить картофель, полученную закваску, измельченный зеленый лук, вымесить и оставить на 7–10 минут.

4. Вафли готовить в электрической вафельнице, смазанной растительным маслом, и подать на стол со сметаной.

Картофельные оладьи (вариант 1)

Ингредиенты

200 г картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, сода на кончике ножа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, муку, соду, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выкладывать ложкой тесто и обжаривать с обеих сторон до образования золотистой корочки.

3. Готовые оладьи разложить по порционным тарелкам и полить сметаной.

Картофельные оладьи (вариант 2)

Ингредиенты

200 г картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, влить немного полученного отвара, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выкладывать ложкой тесто и обжаривать с обеих сторон до образования золотистой корочки.

3. Готовые оладьи разложить по порционным тарелкам и полить сметаной.

Картофельные оладьи с зеленью

Ингредиенты

200 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, муку и мелкорубленую зелень петрушки, влить молоко, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

2. На сковороду с разогретым растительным маслом выкладывать ложкой тесто и обжаривать с обеих сторон до образования золотистой корочки.

3. Готовые оладьи разложить по порционным тарелкам и подать на стол с майонезом.

Картофельные котлеты

Ингредиенты

400 г картофеля, 50 г риса, 1 луковица, 50 г моркови, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего натереть на мелкой терке.

2. Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной кипящей воде и откинуть на дуршлаг.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета, добавить тертую морковь и пассеровать еще 2–3 минуты.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать мелкорубленую зелень петрушки, посолить, поперчить,

тщательно перемешать и оставить на 15–20 минут.

5. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить с обеих сторон в оставшемся масле.

Картофельные котлеты с квашеной капустой

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 1 луковица, 50 г моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего натереть на мелкой терке.

2. Капусту промыть и слегка отжать.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета, добавить натертую на средней терке морковь и пассеровать в течение 2–3 минут.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйцо, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

5. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в оставшемся масле.

Картофельный галетон

Ингредиенты

400 г картофеля, 30 г сливочного масла, 100 мл молока, 400 г бекона, 100 г помидоров, 200 г сыра чеддер, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить и размять в пюре, добавив теплое молоко, сливочное масло и соль.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

3. Помидоры и бекон нарезать кубиками.

4. На смазанную сливочным маслом сковороду выложить ровным слоем картофельное пюре, а сверху лук, бекон и помидоры, поперчить, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофель в пивном соусе

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 мл пива, 30 г корейки, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка корицы, перец красный молотый, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, поместить в сотейник, залить пивом, разведенным 100 мл воды, и тушить в течение 10 минут, после чего вынуть с помощью шумовки, а жидкость сохранить.

2. Корейку измельчить, слегка обжарить на раскаленной сковороде, добавить муку, влить отвар и варить до загустения, после чего всыпать корицу, тмин, посолить и поперчить.

3. Картофель выложить в сковороду с соусом и тушить до готовности.

Картофельные «колобки»

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 мл молока, 2 яйца, 20 г дрожжей, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сахара, 100 г пшеничного хлеба, 50 г цедры лимона.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и размять в пюре, добавив сливочное масло.

2. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, натертую на мелкой терке цедру лимона, картофель, сахар, яйца, вымесить тесто и дать подняться.

3. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

4. Из теста сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить кусочек обжаренного хлеба, после чего соединить края.

5. «Колобки» выложить на смазанный оставшимся растительным маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Голубцы с картофелем

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 1 яйцо, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г

сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего очистить и протереть сквозь сито.

2. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке.

3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и тщательно все перемешать.

5. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

6. На подготовленные листья капусты выложить картофельную начинку, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

7. Томатную пасту развести небольшим количеством кипяченой воды, добавить сметану, поперчить и хорошо перемешать.

8. На дно кастрюли выложить голубцы, залить полученным соусом, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и грибами

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г грибов, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего очистить и протереть сквозь сито.

2. Грибы тщательно промыть и пропустить через мясорубку.

3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить грибы и довести до готовности.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и тщательно перемешать.

5. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

6. На подготовленные листья капусты выложить начинку, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

7. Томатную пасту развести 1 стаканом теплой воды, поперчить и хорошо перемешать.

8. На дно кастрюли выложить голубцы, залить полученным соусом, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и морковью

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г моркови, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить немного сливочного масла и хорошо перемешать.

2. Морковь очистить, помыть и нарезать тонкой соломкой.

3. Лук очистить, нашинковать и обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавить морковь и довести до готовности.

4. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

5. На подготовленные листья капусты положить картофель, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

6. На дно кастрюли выложить голубцы, обжаренную с луком морковь, залить томатной пастой, разведенной 1 стаканом теплой воды, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и свининой

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 300 г мякоти свинины, 100 г моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и разрезать каждый клубень

на четыре части.

2. Свинину тщательно промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с картофелем, после чего посолить и перемешать.

3. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

4. Лук очистить и нарезать кольцами.

5. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

6. На подготовленные листья капусты положить полученный фарш, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

7. На дно кастрюли выложить голубцы, лук и морковь, залить томатной пастой, разведенной 1 стаканом теплой воды, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и рыбными консервами

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г рыбы, консервированной в масле, 2 луковицы, 100 г моркови, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить сливочное масло и хорошо перемешать.

2. Кусочки рыбы очистить от косточек, размять с помощью вилки, соединить с картофелем и перемешать.

3. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке.

4. Лук очистить и нарезать кольцами.

5. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

6. На подготовленные листья капусты выложить смесь картофеля и рыбы, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

7. На дно кастрюли положить голубцы, сверху поместить лук и морковь, залить все томатной пастой, разведенной 1 стаканом теплой воды, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Голубцы с картофелем и копченой курицей

Ингредиенты

400 г картофеля, 700 г капусты, 200 г филе копченой курицы, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель промыть, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего очистить, протереть сквозь сито, добавить сливочное масло (40 г) и хорошо перемешать.

2. Куриное филе нарезать тонкой соломкой.

3. Лук очистить, нарубить и обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и хорошо перемешать.

5. Капусту промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить 2–3 минуты. Затем вынуть, остудить и разобрать на отдельные листья. Черешки отбить рукояткой ножа.

6. На подготовленные листья капусты выложить смесь картофеля, курицы и лука, свернуть их в виде конверта и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

7. Томатную пасту развести небольшим количеством кипяченой воды, добавить сметану, поперчить и тщательно перемешать.

8. На дно кастрюли выложить голубцы, залить полученным соусом, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 25–30 минут.

Зразы из картофеля с говядиной

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 400 г мякоти говядины, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре, добавить яйцо, муку и хорошо перемешать.

2. Мясо тщательно помыть, сварить с добавлением соли и лаврового листа, после чего разрезать на куски и пропустить через мясорубку.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле (50 мл) до золотистого цвета. Затем

добавить мясо и держать на среднем огне еще 2–3 минуты.

4. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного мясной начинки, края соединить, придав форму котлет.

5. Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с оставшимся маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

6. Зелень укропа промыть, нарубить, соединить со сметаной, поперчить и тщательно перемешать.

7. Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с грибами

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г грибов, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего тщательно размять.

2. В полученное пюре добавить яйцо, муку и все перемешать.

3. Грибы хорошо промыть и пропустить через мясорубку.

4. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле (50 мл) до золотистого цвета. Затем добавить грибы и довести до готовности.

5. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного грибного фарша, края соединить и придать форму котлет.

6. Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

7. Зелень укропа промыть, мелко нарубить, соединить со сметаной, поперчить и тщательно перемешать.

8. Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с брынзой

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г брынзы, 2 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, 100 г сметаны, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять.

2. В полученное пюре добавить яйцо, муку и тщательно перемешать.

3. Брынзу соединить с измельченным чесноком, поперчить, добавить мелкорубленую зелень петрушки и перемешать.

4. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного начинки, края соединить и придать форму котлет.

5. Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

6. Зелень укропа промыть, нарубить, добавить сметану, поперчить и хорошо перемешать.

7. Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Зразы из картофеля с семгой

Ингредиенты

600 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 300 г филе семги, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего хорошо размять.

2. В полученное пюре добавить яйцо, муку и тщательно перемешать.

3. Филе семги нарезать тонкой соломкой и соединить с растопленным сливочным маслом.

4. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в центр каждой из них поместить немного семги, края соединить и придать форму котлет.

5. Зразы обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

6. Зелень укропа промыть, нарубить, добавить сметану, поперчить и хорошо перемешать.

7. Готовые зразы разложить по порционным тарелкам и полить сметанным соусом.

Колдуны с грибами

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать и посолить.

2. Грибы тщательно промыть, залить водой и оставить на 2–3 часа, после чего отварить и нарезать соломкой.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить в растопленном сливочном масле (30 г), соединить с грибами, посолить и поперчить.

4. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой из них положить грибную начинку, края соединить и придать овальную форму.

5. Подготовленные колдуны обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Затем выложить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, залить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и запечь в предварительно разогретой духовке.

Колдуны с мясом

Ингредиенты

500 г картофеля, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 200 г мякоти свинины, 1 луковица, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать и посолить.

2. Свинину хорошо промыть, очистить от пленок, мелко нарубить, смешать с измельченным луком, посолить и поперчить.

3. Из картофельной массы сформовать небольшие лепешки, в середину каждой из них положить мясную начинку, края соединить и придать овальную форму.

4. Подготовленные колдуны обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Затем выложить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом, залить сметаной, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и запечь в предварительно разогретой духовке.

Шарики с говядиной

Ингредиенты

600 г картофеля, 300 г отварной говядины, 100 г сметаны, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, черный

молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть и очистить, 300 г натереть на мелкой терке и отжать, а остальное отварить и протереть сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать и сформовать из полученной массы небольшие лепешки.

2. Лук очистить, измельчить и слегка обжарить в разогретом растительном масле, добавить пропущенную через мясорубку говядину, посолить, поперчить и держать на среднем огне еще 5–10 минут.

3. Мясную начинку выложить поверх лепешек, края соединить, придать круглую форму, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить.

4. Готовое блюдо подать на стол со сметаной.

Шарики с творогом

Ингредиенты

600 г картофеля, 1 яйцо, 100 г сметаны, 300 г творога, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, 300 г натереть на мелкой терке и отжать, а остальное отварить и протереть сквозь сито.

2. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать и сформовать из полученной массы небольшие лепешки.

3. Чеснок очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить творог, яйцо, посолить, поперчить и хорошо все перемешать.

4. Начинку выложить поверх лепешек, края соединить, придать круглую форму, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить.

5. Готовое блюдо подать на стол со сметаной.

Мусака с картофелем

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г мясного фарша, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 100 г помидоров, 10 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками,

обжарить с одной стороны в растительном масле (2 столовые ложки) и вынуть с помощью шумовки.

2. Лук очистить, измельчить, выложить на ту же сковороду и пассеровать до золотистого цвета, после чего добавить мясной фарш и жарить еще 10 минут. Затем посолить, поперчить, добавить нарезанные кубиками помидоры и тушить в течение 2–3 минут.

3. В глубокую сковороду, смазанную оставшимся маслом, выложить слоями подготовленные ингредиенты, чередуя картофель и мясной фарш, при этом нижний, средний и верхний слои должны быть из картофеля.

4. Полить все растопленным сливочным маслом, добавить немного воды и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

5. Яйцо взбить с солью, влить молоко, залить полученной смесью мусаку и выпекать до готовности.

Гульбишник с творогом

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г творога, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

2. Творог тщательно растереть со сметаной, мукой и солью.

3. Лук очистить и мелко нарубить.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тмин, посолить и хорошо перемешать, после чего выложить на смазанную растительным маслом сковороду и запечь в предварительно разогретой духовке.

Соте из картофеля и салями

Ингредиенты

500 г картофеля, 400 г салями, 100 г сладкого перца, 1 луковица, 250 мл куриного бульона, 30 г сухариков или хрустящих хлебцев, 1 столовая ложка душицы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Салями нарезать соломкой, выложить на разогретую сковороду и обжаривать на медленном огне до образования золотистой корочки, после чего с помощью шумовки выложить на тарелку.

2. Картофель помыть, очистить и измельчить. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Лук очистить и мелко нарубить.

3. Подготовленные ингредиенты выложить на сковороду с вытопившимся из салями жиром, слегка обжарить, залить бульоном, посолить, поперчить и тушить на слабом огне.

4. Добавить салями, всыпать душицу и довести до кипения.

5. Готовое блюдо разложить по порционным тарелкам и подать на стол с сухариками.

ГЛАВА 4. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Картофельный цимес с черносливом и изюмом

Ингредиенты

300 г картофеля, 30 г изюма, 20 г чернослива без косточек, 15 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, сахар, корица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, нарезать соломкой, поместить в глубокую посуду с толстыми стенками, залить небольшим количеством воды и тушить на слабом огне до мягкости.

2. Чернослив и изюм тщательно промыть, положить в емкость с картофелем и продолжать тушить.

3. Муку обжарить на сухой сковороде до золотистого оттенка, после чего развести 1 столовой ложкой теплой воды.

4. Полученную заправку влить в кастрюлю и тушить, помешивая, еще 3–5 минут.

5. Добавить сахар, корицу, сливочное масло, посолить и тщательно перемешать.

6. Снять цимес с огня, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.

Картофельные квадратики

Ингредиенты

300 картофеля, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка корицы, 40 г цедры лимона, ванилин по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить сахар, сливочное масло, корицу, измельченную цедру лимона и ванилин, вбить яйца и тщательно все перемешать.

2. Полученную массу выложить тонким слоем на смазанный растительным маслом противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

3. Перед подачей на стол разрезать на квадраты.

Картофельный рулет

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 150 г фруктового мармелада, 100 г сахара, ванилин, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, подготовленный картофель, яйца, ванилин и сахар, посолить и тщательно перемесить.

3. Полученное тесто разделить на 2–3 части, каждую из них раскатать в тонкий пласт, смазать мармеладом и свернуть в виде рулета.

4. Противень смазать растительным маслом, выложить на него рулеты и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельное печенье

Ингредиенты

400 г картофеля, 100 г муки, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 40 г цедры лимона, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка ванильного сахара, 50 г густого повидла, 10 г сливочного масла, сода на кончике ножа.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду, натертую на мелкой терке цедру лимона, картофель и тщательно все перемешать.

3. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см, с помощью стакана вырезать из него кружочки и выложить их на смазанный сливочным маслом противень. Корицу смешать с ванильным сахаром, посыпать ею печенье и запечь его в предварительно разогретой духовке.

4. Готовое печенье остудить, смазать повидлом с одной стороны и соединить попарно.

Картофельное печенье с миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка корицы, 50 г миндаля, ванильный сахар.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Яйца растереть с сахаром, добавить картофель, сливочное масло (50 г), корицу и тщательно все перемешать.

3. Полученную массу с помощью ножа разровнять на доске, смазанной небольшим количеством масла, в виде пласта не толще 1 см.

4. С помощью стакана вырезать из него кружочки, выложить их на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, на каждый кружочек положить по кусочку миндаля и выпекать в предварительно разогретой духовке.

5. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

Картофельное печенье с яблоками

Ингредиенты

300 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 200 г яблок, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 40 г цедры лимона, сода на кончике ножа.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, яйцо, муку, соду, тертую цедру лимона, сливочное масло и тщательно все перемешать.

4. На смазанный растительным маслом противень ложкой выложить тесто, оставляя между порциями немного свободного места, и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельный штрудель

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 150 г сахара, 200 мл молока, 400 г яблок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 50 г цедры апельсина, 25 г дрожжей, 50 г ядер грецких орехов, 30 г сухарей, корица по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Яйца тщательно взбить с сахаром. Дрожжи развести в теплом молоке. Цедру апельсина измельчить.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, всыпать муку и тщательно все перемешать, после чего поместить в теплое место и дать подняться.

4. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками и слегка подсушить на сухой раскаленной сковороде, чтобы удалить излишки сока.

5. Полученное тесто раскатать в пласт, ровным слоем распределить сухари и яблоки, посыпать все руб леными ядрами грецких орехов и корицей, свернуть в виде рулета, смазать растительным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельный пирог с миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 50 г миндаля, 150 г муки, 100 г сахарной пудры, 60 г цед ры апельсина, 2 столовые ложки растительного масла, сода на кончике ножа.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, запечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку.

2. Цедру апельсина измельчить, а миндаль нарубить.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, корицу, соду и растертые с сахарной пудрой яичные желтки, влить немного воды и вымесить тесто.

4. В полученную массу аккуратно ввести взбитые белки и тщательно все перемешать, после чего выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Картофельный пирог с грецкими орехами

Ингредиенты

600 г яблок, 300 г муки, 200 г картофеля, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 60 г молотых сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 60 г ядер грецких орехов, 15 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара с корицей.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Дрожжи развести в теплом молоке. 2 желтка и 1 белок тщательно взбить с сахаром.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, растительное масло и вымесить.

4. Когда полученное тесто поднимется, разделить его на 2

равные части и раскатать их в пласты толщиной не более 1 см.

5. Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Сухари обжарить на сухой раскаленной сковороде.

6. Один пласт теста выложить на смазанный сливочным маслом противень, ровным слоем распределить сухари и яблоки, посыпать сахаром, смешанным с корицей, грецкими орехами (30 г) и накрыть другим пластом.

7. Оставшийся белок хорошо взбить, смазать им пирог, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до образования хрустящей корочки.

Картофельный пирог с яблоками и миндалем

Ингредиенты

300 г картофеля, 120 г муки, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя теста, 1 чайная ложка корицы, 2 яблока, 50 мл лимонного сока, 1 яйцо, 50 г миндаля, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, очистить, отварить и размять в пюре.

2. Добавить разрыхлитель теста, муку, 1 столовую ложку сахара, посолить и тщательно все перемешать.

3. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком.

4. Картофельное тесто разделить на две части и раскатать в пласты.

5. Один из них выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, сверху поместить яблоки, посыпать оставшимся сахаром и корицей. Сверху накрыть другим пластом и защипнуть края.

6. Пирог смазать взбитым яйцом, посыпать мелкорубленым миндалем и выпекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Картофельный рулет с изюмом

Ингредиенты

300 г картофеля, 450 г муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г изюма без косточек, 50 г ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка тертой цедры лимона.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар, перемешать и оставить на 10–15 минут.

2. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

3. Полученную массу соединить с мукой, добавить дрожжевую закваску, вымесить крутое тесто и дать ему подойти.

4. Изюм промыть и смешать с мелкорублеными ядрами грецких орехов, цедрой лимона и ванильным сахаром.

5. Тесто раскатать в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, сверху ровным слоем распределить смесь орехов и изюма, свернуть в виде рулета, смазать растительным маслом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные пирожки

Ингредиенты

400 г картофеля, 400 г муки, 150 г сахара, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 мл молока, 25 г дрожжей, 150 г фруктового или ягодного повидла, 1 столовая ложка растительного масла, ванильный сахар по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар и оставить на 10–15 минут.

2. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

3. Полученную массу соединить с мукой, добавить закваску, растопленное сливочное масло, яичный желток, вымесить крутое тесто и дать ему подойти.

4. Раскатать тесто в пласт, разрезать на квадраты, в середину каждого из них положить немного повидла и соединить края таким образом, чтобы получились треугольники.

5. Противень смазать растительным маслом, выложить на него пирожки, обмазать их взбитым белком и запечь в предварительно разогретой духовке.

6. Готовые пирожки посыпать ванильным сахаром.

Картофельные колобки

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г кофейной эссенции, 150 г печенья, 120 г ядер грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка тертой цедры апельсина.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку.

2. Яйцо взбить с сахаром, добавить кофейную эссенцию, вскипятить и остудить.

3. Печенье хорошо растолочь. Ядра грецких орехов измельчить.

4. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить ром, цедру апельсина и 1 столовую ложку какао, после чего тщательно все перемешать.

5. Из полученной массы сформовать небольшие колобки и обвалять их в сахарной пудре, смешанной с оставшимся какао, перед подачей на стол.

Картофельные рогалики с черносливом

Ингредиенты

300 г картофеля, 400 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 100 мл молока, 25 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 лимона, 150 г чернослива без косточек.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Дрожжи развести теплым молоком, добавить муку, 1 яйцо, сахар, растопленное масло, 1 столовую ложку выжатого из лимона сока, натертую на мелкой терке цедру лимона, картофельную массу и вымесить тесто.

3. Чернослив промыть, залить кипятком и оставить на 3–5 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

4. Полученное тесто раскатать в пласт, разрезать на квадраты, в уголок каждого их них положить немного чернослива и свернуть в виде рогалика.

5. На смазанный растительным маслом противень выложить рогалики, смазать их оставшимся взбитым яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Картофельные творожники

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 яйца, 300 г нежирного творога, 2 столовые ложки муки, 100 мл растительного масла, сахарная пудра.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Творог соединить с яйцами, добавить 2 столовые ложки растительного масла, картофельную массу и тщательно все перемешать.

3. Из полученной массы с помощью столовой ложки сформовать овальные творожники, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в оставшемся растительном масле.

4. Перед подачей на стол готовые творожники посыпать сахарной пудрой.

Картофельный пудинг

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г ванильного соуса, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 5 г мускатного ореха, ванилин.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, завернуть в фольгу и запечь в предварительно разогретой духовке, после чего очистить и размять в пюре.

2. Яичные желтки взбить с сахаром, добавить картофельную массу, немного ванилина, мускатный орех, сливочное масло и тщательно все перемешать.

3. Полученную массу выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в разогретой духовке в течение 40–45 минут. Готовый пудинг перед подачей на стол полить ванильным соусом.

Картофельный торт с цукатами

Ингредиенты

300 г картофеля, 250 г муки, 1 столовая ложка корицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 60 г цедры апельсина, 1 столовая ложка ванильного сахара, 50 г цукатов, сода на кончике ножа.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром.

3. Муку смешать с картофелем, добавить измельченную цедру апельсина, корицу, сливочное масло, подготовленные желтки, соду и цукаты.

4. В полученную массу аккуратно ввести взбитые в крепкую пену белки и тщательно перемешать, после чего выложить в

смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке.

5. Готовый торт опрокинуть на поднос и посыпать ванильным сахаром.

Картофельный торт с творогом

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г творога, 200 г муки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 80 г густого джема, 50 г цедры апельсина, сода на кончике ножа, ванилин по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и натереть на мелкой терке.

2. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с сахаром.

3. Муку смешать с картофелем, добавить измельченную цедру, корицу, сливочное масло, подготовленные желтки, соду, творог и ванилин.

4. В полученную массу аккуратно ввести взбитые в крепкую пену белки и тщательно все перемешать, после чего выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке.

5. Готовый торт опрокинуть на поднос и дать остыть, после чего разрезать вдоль на две части, смазать каждую из них с одной стороны джемом и снова соединить.

Картофельные пончики

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 мл растительного масла, 200 г муки, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 15 г дрожжей, ванильный сахар, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести теплым молоком, всыпать сахар и оставить на 10–15 минут.

2. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку.

3. Яйцо взбить с солью, добавить картофельную массу, муку, полученную закваску, ванильный сахар, 2 столовые ложки растительного масла, тщательно все перемешать и оставить в теплом месте на 30–40 минут.

4. Из теста сформовать небольшие шарики и обжарить их в

кипящем растительном масле, после чего вынуть шумовкой и выложить на бумажные салфетки, чтобы впитались излишки масла.

5. Перед подачей на стол готовые пончики посыпать ванильным сахаром.

Картофельные ватрушки с орехами

Ингредиенты

200 г картофеля, 200 г муки, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 100 г варенья, 50 г ядер грецких орехов, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка лимонного сока.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и протереть сквозь сито.

2. Яйца растереть с сахаром, добавить муку, картофельную массу, гашенную лимонным соком соду и тщательно перемешать.

3. Полученное тесто раскатать в пласт, вырезать из него стаканом кружки, в середину каждого из них положить немного джема, края защипнуть кверху, посыпать все нарубленными ядрами грецких орехов и запечь в предварительно разогретой духовке.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Вареники с картофелем

Ингредиенты

300 г муки, 1 яйцо, 200 г картофеля, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки молока, 20 г сливочного масла, лавровый лист, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Муку просеять, добавить яйцо и вымесить тесто, понемногу вливая воду.

2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

3. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде, излишки жидкости слить, добавить молоко, сливочное масло и размять в пюре, после чего соединить с половиной обжаренного лука.

4. Тесто раскатать в тонкий пласт, затем с помощью стакана вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

5. Подготовленные вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне, после чего вынуть с помощью шумовки.

6. Перед подачей на стол вареники посыпать оставшимся обжаренным луком.

Вареники с картофелем и грибами

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г муки, 80 г шампиньонов, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Муку просеять, добавить яйцо, молоко, вымесить тесто и положить его в холодильник на 20–25 минут.

2. Картофель помыть, очистить, отварить и размять в пюре.

3. Грибы хорошо промыть и варить в подсоленной воде до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь излишкам жидкости и мелко нарезать.

4. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

5. Картофель соединить с грибами, добавить лук, поперчить и тщательно перемешать.

6. Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

7. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки, полить сметаной и посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Вареники с картофелем и творогом

Ингредиенты

600 г муки, 300 г картофеля, 200 г творога, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 50 г сметаны, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель помыть, сварить в мундире и остудить. Затем очистить от кожуры и пропустить через мясорубку вместе с творогом.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

4. Муку просеять, добавить яйцо и, понемногу вливая воду вымесить тесто. Затем раскатать его в тонкий пласт, стаканом вырезать кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

5. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и полить сметаной.

Вареники с картофелем и сыром

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г сыра твердых сортов, 800 г муки, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 50 г сметаны, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Муку просеять, добавить яйца и, понемногу вливая воду, вымесить крутое тесто.

2. Картофель помыть, очистить и пропустить через мясорубку.

3. Чеснок очистить, измельчить, соединить с фаршем,

добавить натертый на крупной терке сыр, посолить, поперчить и тщательно все перемешать.

4. Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать из него кружочки, на каждый из них поместить немного начинки и защипнуть края.

5. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки и полить сметаной.

Вареники ленивые с картофелем

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г творога, 3 яйца, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка крахмала, 40 г сливочного масла, панировочные сухари, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с творогом.

2. Желтки аккуратно отделить от белков и растереть с 20 г сливочного масла. Белки хорошо взбить с крахмалом.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку и тщательно все перемешать.

4. Полученное тесто раскатать в виде колбаски и нарезать ее небольшими кусочками.

5. В кипящую подсоленную воду опустить вареники и довести на среднем огне до готовности, после чего вынуть с помощью шумовки, полить оставшимся растопленным маслом и посыпать панировочными сухарями.

Манты с картофелем

Ингредиенты

600 г муки, 500 г картофеля, 2 луковицы, 100 г топленого масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Из воды, соли и муки замесить тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 20–30 минут.

2. Картофель помыть, очистить, нарезать маленькими кубиками, добавить измельченный лук, растопленное масло (50 г), посолить, поперчить и перемешать.

3. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, в центр каждого из них положить немного картофельной начинки и защипнуть края, придав овальную форму. Манты приготовить в мантышнице и подать на стол,

полив оставшимся растопленным маслом.

Манты с картофелем и тыквой

Ингредиенты

600 г муки, 200 г картофеля, 300 г тыквы, 2 луковицы, 100 г топленого масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Из воды, соли и муки замесить тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить на 20–30 минут.

2. Картофель и тыкву помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, добавить нашинкованный лук, растопленное масло (50 г), посолить, поперчить и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него стаканом кружочки, в центр каждого из них положить немного полученной начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

3. Манты приготовить в мантышнице и подать на стол, полив оставшимся растопленным маслом.

Картофельный пирог с брынзой

Ингредиенты

300 г картофеля, 300 г муки, 150 г брынзы, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 150 г сметаны, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Картофель хорошо помыть, отварить, остудить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с брынзой.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле (150 г) до золотистого цвета.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

4. Муку соединить со сметаной, добавить соду, оставшееся растопленное масло, посолить и замесить тесто.

5. Разделить его на 2 равные части и раскатать в пласты. Один из них выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, сверху ровным слоем распределить начинку и накрыть другим пластом. Несколько раз проколоть вилкой и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Картофельный пирог с луком

Ингредиенты

300 г картофеля, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 200 мл

сливок, 100 г сыра твердых сортов, 200 г муки, 100 г маргарина, 1 яйцо, 5 г мускатного ореха, 1 чайная ложка розмарина, 1 чайная ложка тмина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Муку растереть с маргарином, сделать углубление, вбить в него яйцо и перемешать. Понемногу вливая воду, замесить крутое эластичное тесто и дать ему постоять 20 минут.

2. Тесто раскатать в пласт, выложить на противень, сбрызнутый водой, накрыть фольгой и поместить в предварительно разогретую духовку на 10 минут. Затем фольгу снять и выпекать до образования золотистой корочки.

3. Картофель хорошо помыть, отварить, очистить и нарезать небольшими кусочками.

4. Лук измельчить и обжарить в растопленном сливочном масле с тмином и розмарином.

5. Сыр натереть на мелкой терке, взбить со сливками, добавить мускатный орех, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

6. Поверх выпеченной основы распределить ровным слоем лук и картофель, залить сырным соусом и запечь в разогретой духовке.

Пирог с картофельной начинкой

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 500 г картофеля, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку и вымесить тесто. Разделить его на 2 части и раскатать в пласты прямоугольной формы.

2. Картофель помыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нашинковать.

3. На один пласт теста выложить слоями картофель и лук, посолить, полить оставшимся маслом, накрыть вторым пластом и защипнуть края.

4. Поставить пирог в теплое место на 15–20 минут. Когда он «поднимется», сделать несколько проколов вилкой, смазать взбитым яйцом и поместить в предварительно разогретую духовку на 40–50 минут.

Пирог с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 400 г картофеля, 10 г сливочного масла, 100 г грибов, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку, яйцо и вымесить тесто. Разделить его на 2 части и раскатать в пласты прямоугольной формы.

2. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего размять в пюре.

3. Грибы хорошо промыть, нашинковать и обжарить в оставшемся растительном масле с измельченным луком, после чего соединить с картофелем.

4. На один пласт теста выложить ровным слоем полученную начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Сделать несколько проколов вилкой, смазать сливочным маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Пирог с картофелем и морковью

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 400 г картофеля, 10 г сливочного масла, 100 г моркови, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, муку, яйцо и вымесить тесто. Разделить его на 2 части и раскатать в пласты прямоугольной формы.

2. Картофель помыть, очистить, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего размять в пюре.

3. Лук измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и пассеровать до золотистого цвета. Затем добавить тертую морковь и довести на небольшом огне до готовности, после чего соединить с картофелем.

4. На один пласт теста выложить ровным слоем полученную начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Сделать несколько проколов вилкой, смазать сливочным маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Пирожки с картофелем

Ингредиенты

600 г муки, 2 яйца, 50 г маргарина, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, 300 г картофеля, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, яйцо, муку, растопленный маргарин, сметану, вымесить тесто и поставить в теплое место для подъема.

2. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре.

3. Лук измельчить, обжарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета и смешать с картофелем.

4. Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

5. На смазанный растительным маслом противень выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке.

Пирожки с картофелем жареные

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 100 мл растительного масла, 500 г картофеля, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, яйцо и муку, вымесить тесто и оставить его подниматься в теплом месте.

2. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре.

3. Лук измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета и смешать с картофелем.

4. Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

5. Пирожки обжарить с обеих сторон в кипящем растительном масле.

Пирожки с картофелем и морковью

Ингредиенты

600 г муки, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 100 мл растительного масла, 300 г картофеля, 200 г моркови, 1 луковица, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, соль, 1 столовую ложку растительного масла, яйцо и муку, вымесить тесто и оставить его подниматься в теплом месте.

2. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре.

3. Лук измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета, добавить натертую на средней терке морковь и тушить до готовности, после чего смешать с картофелем.

4. Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

5. Пирожки обжарить с обеих сторон в кипящем растительном масле.

Пирожки с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г муки, 2 яйца, 50 г маргарина, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, 300 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Этапы приготовления

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, 1 яйцо, муку, растопленный маргарин, сметану, вымесить тесто и поставить подниматься в теплое место. Картофель помыть, очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре.

2. Лук измельчить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

3. Грибы хорошо промыть, замочить в холодной воде на 2–3 часа, после чего отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь излишкам жидкости и нашинковать.

4. Картофель, грибы и лук соединить, посолить и перемешать.

5. Из теста раскатать небольшие лепешки, в центр каждой из них положить немного начинки и защипнуть края, придав овальную форму.

6. На смазанный сливочным маслом противень выложить пирожки, смазать оставшимся взбитым яйцом и запечь в

предварительно разогретой духовке.

КАРТОФЕЛЬ С ОСЕТРИНОЙ НА ШПАЖКЕ

Потребуется

200 г картофеля, 100 г филе осетра, 50 г грибов, 8 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка консервированного зеленого горошка, 1/2 вареного яйца, 1 маслина без косточки, ломтик ветчины, 1/2 чайной ложки майонеза, 1/4 чайной ложки кетчупа, красный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Осетрину разделить на небольшие кусочки, натереть солью, надеть на шпажки вместе с грибами и обжарить на гриле. Картофель нарезать тонкой соломкой, посолить и обжарить в масле до золотистого цвета. На тарелку горкой выложить картофель, сверху шпажки с осетриной и грибами.

Блюдо украсить веточкой петрушки, края тарелки посыпать измельченной зеленью укропа и перцем, сделать полоску из майонеза, на нее положить одну за другой горошины, маслину разрезать пополам, одну половину надеть на горошину и положить на измельченные стебли укропа или петрушки, из половинки яйца сделать мышку, сделав ушки из ветчины, глазки из маслины, а ротик – из кетчупа.

КАРТОФЕЛЬ С КОТЛЕТАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Потребуется

200 г картофеля, 300 г филе индейки, 1 яйцо, 100 г репчатого лука, 50 г пармезана, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, 1 чайная ложка консервированного зеленого горошка, 1/2 вареного яйца, 1 маслина без косточки, ломтик ветчины, 1/2чайной ложки майонеза, 1 чайная ложка кетчупа, красный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Филе индейки пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, соль, перемешать и сформовать из полученного фарша котлеты. Обжарить их в половине растительного масла до образования румяной корочки. Картофель нарезать соломкой, посолить, выложить на противень, полить оставшимся растительным маслом, смешанным с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, и запечь.

Сыр натереть на мелкой терке. Картофель выложить на тарелку вместе с котлетами, полить их кетчупом и посыпать тертым сыром. Готовое блюдо украсить так же, как в предыдущем рецепте.

КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Потребуется

2 тушки кальмаров, 100 г морепродуктов, 200 г картофеля, 30 мл белого сухого вина, 1 долька лимона, 50 мл растительного масла, 1 веточка зелени петрушки, сладкий перец, маслины, лист салата для украшения, соль по вкусу.

Для соуса: 60 г сыра дор-блю, 60 мл 20%-ных сливок, 2 г мака.

Этапы приготовления

Сливки прогреть на сковороде, ввести в них тертый сыр, мак и перемешать. Тушки кальмаров очистить от кожи, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить в течение 10–15 минут. После чего воду слить, кальмаров остудить и мелко нарезать одну тушку. Морепродукты вместе с измельченным кальмаром обжарить в растительном масле. В конце жаренья влить вино и тушить до его выпаривания. Картофель отварить в мундире, остудить и нарезать кубиками.

Морепродукты соединить с картофелем и соусом, посолить и полученным фаршем заполнить оставшуюся тушку кальмара. Выложить ее на лист салата и украсить так, как показано на фотографии.

ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПЕЧЕНЬЮ

Потребуется

300 г картофеля, 20 г топленого масла, 150 мл сливок, 200 г печени, 20 г чернослива, 3 ломтика апельсина, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Картофель нарезать кубиками, выложить в сотейник с растопленным маслом, добавить немного воды, посолить и тушить до готовности.

Печень нарезать на медальоны, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Сливки подогреть, посолить, добавить предварительно замоченный в горячей воде, а затем обсушенный и измельченный чернослив. Все прокипятить.

Картофель выложить на тарелку вместе с печенью, полить сливочным соусом, украсить зеленью, ломтиками апельсина и посыпать красным молотым перцем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Потребуется

100 г картофеля, 1 утиная грудка, 180 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 1 апельсин, 3 маслины, 1 столовая ложка семян кунжута, зелень петрушки, зерна граната для украшения, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Картофель нарезать тонкими кружками, посолить и приготовить во фритюре, используя для этого 150 мл растительного масла, после чего посыпать семенами кунжута.

В оставшемся растительном масле обжарить утиную грудку, добавив в конце приготовления немного соли.

Апельсин очистить, удалить косточки и измельчить в блендере. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. В оставшемся после жарки грудки масле обжарить лук и морковь, после чего добавить мякоть апельсина и тушить в течение нескольких минут.

Полученным соусом залить утиную грудку и тушить в духовке не менее 40 минут, чтобы мясо стало мягким. Готовую грудку подать с картофельными чипсами, украсив маслинами, зеленью петрушки и зернами граната.

КАРТОФЕЛЬ-ФРИ С КРОЛИКОМ В СЛИВОЧНО-МОРКОВНОМ СОУСЕ

Потребуется

300 г картофеля, 400 г мяса кролика, 100 г мини-моркови, 150 мл сливок, 100 г репчатого лука, 1 столовая ложка оливкового масла, 30 мл подсолнечного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Картофель нарезать соломкой, посолить, полить оливковым маслом и перемешать. Выложить его на противень (желательно с отверстиями) и запекать в духовке до образования золотистой корочки, время от времени перемешивая. Мясо кролика разрезать на порционные куски и обжарить на сильном огне в подсолнечном масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить вместе с мясом и морковью. Добавить сливки, соль, лавровый лист и тушить на медленном огне в течение 20 минут.

Зелень петрушки и укропа измельчить. На тарелку горкой выложить картофель, кролика с получившимся соусом, украсить блюдо зеленью петрушки и укропа и посыпать красным молотым перцем.

КАРТОФЕЛЬ В КЛЯРЕ

Потребуется

1,5 кг картофеля, 3 столовые ложки муки, 0,3 стакана молока, 40 г сыра, 40 мл растительного масла, 1 яйцо, маслины, зелень укропа, и петрушки, кружки лимона, лист салата, красный молотый перец по вкусу.

Для соуса: 20 г сыра дор-блю, 20 мл 20%-ных сливок.

Этапы приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и соединить с мукой, молоком и яйцом.

Картофель нарезать брусочками, каждый из них окунуть в кляр и обжарить в масле со всех сторон.

Сливки прогреть на сковороде, добавить к ним измельченный сыр дор-блю, хорошо перемешать, снять с огня и перелить в соусник.

Картофель выложить на тарелку, украсить зеленью укропа и петрушки, листиком салата, маслинами, перцем, поставить на тарелку соусник и подать на стол.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И МИДИЯМИ

Потребуется

300 г картофеля, 20 г очищенных мидий, 50 мл 20%-ных сливок, 30 г сыра гауда, зелень петрушки, ломтики лимона, маслины для украшения, черный молотый перец, соль по вкусу.

Этапы приготовления

Картофель нарезать кубиками, посолить, поперчить.

Из нескольких листов фольги сделать небольшой стаканчик, переложить в него картофель, полить сливками, накрыть слоем мидий, посыпать измельченным на крупной терке сыром, завернуть края фольги внутрь и поместить в духовку на 25 минут.

Развернуть стаканчик, поставить его на тарелку, украсить зеленью петрушки, маслинами и ломтиками лимона.